

## قبریت مضامین

- |    |                |
|----|----------------|
| ۴  | ۱ سونو عمری    |
| ۵  | ۲ حرفِ نادر    |
| ۶  | ۳ پیشِ ناز     |
| ۱۲ | ۴ بسمِ اللہ    |
| ۴۰ | ۵ متفرقِ کمانے |

Scanned for  
www.mahraka.com

مکمل سیریں جہاں درج اساتذہ برکات  
والہ کا درگزر و محبت و جملگی باخ سلسلہ و درج



مصنف

شہزادہ محمد حسام الملک سابق گورنر و شہسوار



انجمن ترقی کھوار چائراں

# راجہ عمری شہزادہ محمد حسام الملک مرحوم

راجہ محمد حسام الملک مرحوم والی ریاست چترال انصاف و عدالت کے سرچشمہ اور  
مدد تھے۔ آپ کی مختصر سوانح عمری یہ ہے۔

— پیدائش — ۲ اگست

— تعلیم — اسلامیہ کالج سکول اسلام آباد پاکستان

— افتخارات — انگریزوں کے محاذ پر راجہ شجاعت دی

— چوکنہ — مستویں کی گود میں گئی تھیں۔

— جوڈیشل کونسل چترال — کے سربراہ مقرر ہوئے۔

— برگزیدہ — درشن کی گوری ملی۔

— تجارتی مذاکرات — کے لیے کابل کا سفر کیا۔

— ہزاروں فوجیوں کی جج مدنی پر ریاست کا ریجنٹ مقرر ہوا۔

— دفاعی کونسل ریاست چترال — کا سربراہ مقرر ہوا۔

— انگریزوں نے آپ کو گورنر کے ہوائی سفر میں منع کر دیا۔

— قید سے رہا ہوئے احمد مدد کے گورنری پر دوبارہ مقرر ہوئے۔

— ۱۹ اگست ۱۹۵۵ء کو شہزادہ بادشاہ مدد کے آپ کے قتل ہوئے۔

# عمری شہزادہ



”خان چترال“ کی اشاعت کا اہتمام کرنا انجمن ترقی کھوار پٹرل کے لیے کیا

بھی ہے اور یہ کام انجمن کے مقاصد میں سے ایک ہے۔ مقصد کی تکمیل کے ساتھ

سفر النہج میں سے ایک اہم سرزمین سے انجمن کو سبکدوش کرنے کی کوششیں کا حصہ

حساب کے صنعت شہزادہ محمد حسام الملک مرحوم کا شمار کھوار زبان و ادب اور

نہایت وفات کے عملوں میں ہوتا ہے مرحوم نے انجمن ترقی کھوار کے ایجنٹ

”انجمن چترال“ کے ہم سے پہلی بار چترال میں ہم ادب کی تحریک و ترقی کے لیے

مہیا کیا تھا اس کی پلیٹ نام سے ۱۹۵۵ء میں پبلک لبریری چترال کے سربراہ

کی چترال مشاعرہ ہوا۔ اور کھوار کی ترقی کے لیے عمل کو مشعل کا آغاز ہوا۔

انجمن ترقی کھوار کے اجلاس کے بعد انہی بیادوں پر کام کو آگے بڑھایا گیا چنانچہ

مصدقوں کے لیے مالی وسائل فراہم کرنے کے بعد ہادی ترجمان میں شہزادہ

تعمینات کو شائع کرنا کام اور لیت رکھا ہے ہادی کوشش ہے کہ شہزادہ

عملی کاموں کو ایک ایک کر کے منظر عام پر آئے اس سے ہی ترتیب دینے کے لیے

پیسے کی بعض نامور تحریروں کو وقت کے ناموں کے مطابق ڈھالنے کے لیے

آئے ہیں۔ خان چترال کے سودے کو مال اشاعت بنانے میں اس کی

کوششیں لائق تحسین ہیں۔

کتاب کی اشاعت کے لیے مالی امداد فراہم کرنے پر انجمن ترقی کھوار زبان کی  
ادبیات و ادب کے شعبہ کے سربراہ ہیں ایسے ہی حکومت پاکستان کے اس  
نوع کے ادارے کے تعاون سے ہم مستقبل میں ایسے دیگر منصوبوں کو بھی عملی جامہ  
دے سکیں گے۔

فوق  
عنایت اللہ فیضی  
صدر انجمن ترقی کھوار زبان  
۳۱ - مارچ ۱۹۸۸ء

## پیش لفظ

ذریعہ فکر کتاب جو خوان چترال کے نام سے شائع ہو رہی ہے مشہور اردو  
حسام الملک صاحب مرحوم و منظور کی تصنیف ہے کھوار علم و ادب کے حوالے سے  
جب بھی کسی موضوع کو چھیڑا جائے تو خندا و مسام الملک کا نام ضرور لینا پڑتا ہے  
موصوف بہر ان النسب مشجاعت الملک کے منجھلے سا جنرل سے تھے نایاب پیدائش  
۲ اگست ۱۹۲۰ء اور نایاب وفات ۲۲ اگست ۱۹۷۷ء ہے۔  
کھوار علم و ادب چترال کے اندر اور باہر وطن جن اکوڑ و شناس لڑنے میں مرحوم مفت  
نے اپنی ساری زندگی وقف کر دی تھی کھوار زبان ایک منفرد اور عمدہ قوم کی زبان ہے  
دنیا کی تمام زبانوں کی طرح صوفی صورت سے صرفی شکل و صورت میں منتقل کرنے کا سہل ایک  
پیچیدہ اور متنازعہ فیہ مسئلہ تھا اس زبان کی عجیب و غریب ہیئت و ترکیبی  
سمانت اور تلفظ کی باریکیوں نے بہت سے اہل علم اور صاحب نشی حلقہ تسمو  
جو اس سرزمین میں اپنے اپنے منتخب میدانوں میں اپنے علم و فن کی دھماکے جھلکے  
انہیں بھی مسئلہ کی سنگینوں نے گرہ کٹا ناخنوں کے بلوغت کبھی اس مقدس لائیل  
میں ہاتھ ڈالنے کی جرأت نہیں بخشی۔

مشہور صاحب بھی ایک عالم تھے بلا اپنی ذات میں ایک ادارہ کھل چھے۔ اپنے پیشرووں  
کی طرح کبھی بڑے استوں پر چھ کے کم ہی تھائی تھے ان کے دل میں اپنی قوم اور زبان کے  
ساتھ گہرا لگاؤ تھا اور ان کے اس خیر خواہ جذبہ کی راہ میں زندگی کے کسی بھی مرحلے پر  
دلنے کے نظریات اور فرائض کے روئے نظروں بدلتے تھکے حاصل نہ ہو سکے۔

کھوار زبان و ادب جس کے لیے آج ہم زبان کے ساتھ ادب کا نام بھی استعمال کر

ملنے میں۔ اصل مہر و مصنف کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔  
 مصنف کی طرف سے لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ مذکور ہے  
 شہادت کے ساتھ ہے۔ مصنف کی طرف سے لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ  
 مذکور ہے، اس کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔  
 مصنف کی طرف سے لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ مذکور ہے،  
 اس کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔

۸

مشہور و معروف مصنف کی تصدیق کے ساتھ ہے۔ ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔  
 مصنف کی طرف سے لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ مذکور ہے،  
 اس کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔

مصنف کی طرف سے لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ مذکور ہے،  
 اس کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔

فہرست میں لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ مذکور ہے،  
 اس کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔

مصنف کی طرف سے لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ مذکور ہے،  
 اس کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔

مصنف کی طرف سے لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ مذکور ہے،  
 اس کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔

مصنف کی طرف سے لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ مذکور ہے،  
 اس کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔

مصنف کی طرف سے لکھا گیا ہے کہ اس کتاب میں جو کچھ مذکور ہے،  
 اس کی تائید و تصدیق کے لئے ان کے ہاتھ لکھے گئے ہیں۔

پس شہر و پس منظر الیوں بیان کیا جتا ہے کہ کسی زمانے میں گلگت کے حاکم نے پتال  
پر اپنا کسلا کر کے سخت دکان پر قبضہ کر لیا اور حکمران مثل خاندان کے لغز را کر گلگت  
پر پڑا چنانچہ اس خاندان کے ایک وارث شاہ سنگین علی ثانی حکومت و انتظام کی  
بلایا بی کے مقصد کے پیش منظر بادشاہ منہر شاہ جہاں کے پاس جا پہنچے اور اسد کی  
درخواست کی شاہ بادشاہات و احوار اور تیز و طراز ذہن اور بڑے سنجہ طبیعت کے  
حاکم سوئے کی بنا پر شاہ ہندوان کے حکرا یق ہو گئے وہ ان کی واپسی پر فرما سند  
تھے ایک موقع پر جب شاہ جہاں شہر میں باغ گولہ میں معروف تھے تو سنگین علی نے  
اسد اور رشتہ کی درخواست کا اعادہ کیا شاہ جہاں نے کہا کہ شہزادے بہت نا چتران  
کے چاٹوں میں کیا کہ ہے شہر میں نہیں جاگیر دینے دیتا ہوں یہیں آدم سے رہو  
شہزادے کو ملنے کے ملک شہر پر کاربہ تھے اور ان کے دل کو خانہ گس کی بخت  
نشانہ ہا ہی تھی۔ مگر ہی شہر منہ سے لیکر حالاکہ شہر میں پتال کے جس مقام  
یعنی "الہ گان" کا ذکر کیا گیا ہے وہ پتال کے مناظر میں کسی خاص اہمیت کا  
حامل نہیں مگر شاہ جہاں کا کہہ گئے کہ

ملوے کوفے دیانے مامورے کے ہوا

شہر میں ہے جہاں درگا جگمگاتے کی ہا کی

کتاب کا دوسرا حصہ موسم بکشن پتال اس علاقے میں پائے جانے والے  
میدان حیات چھوٹی اور سبز لوہ کے ذکر پر مشتمل ہے ایک ایک چل کی این میں تیں تیں  
انعام کو گھڑاتے اور ان کے لڑائی و لڑائی کے منجلی ذکر سے منفعت کے اس علم کے  
حقیق مطالعے اور تحریک کا اندازہ ہو جاتا ہے۔ کتاب کا ستر و ف اہل منفعت کے  
خاندان کے ایک پیشو سنگین علی بہتر پتال کے اس شہر سے شروع ہوتا ہے۔

گلگت کثیر پتال ہے لہ گانے دلغ است داف  
لا تبار کوہ دگر اہل گانے باغ است داف

ایمن الرحمن چغتائی  
دروش

## بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

محمد عربی کو مشہد عالم  
دودیری کو رہے پر مدح عالم  
تاریخ شین تاج اور چہ براق اور چہ سلم  
لغتاری شہب تر لوح اور چہ قالم  
کہ مقدس ہستم درت کو کالی میت اور چہ دم  
سہیل مدد و سر شہدینع الامم  
پسنی بادشاہ و صاحب جود اور چہ کرم  
خدا فی نگہبان چہ شیل تر خولم

صنعت کیونکہ کسی یہ مرثو قالم  
وینو خدمت تن تر نہ مسام  
دودیری تو کرین الیچ و با قلم اور چہ الم  
عربو سید بادشاہ مجسم  
یومس بطریقت کو رک معراج الفلم  
جسم غلبن حنا ونا جمیل الشیم

مراجرتہ جو غاد ایداق تہ استور سدرتہ تتام

## بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

کھانا انسان کی اہم ترین ضروریات میں سے ہے کیونکہ بحیثیت حیوان کھانے کے بغیر  
جینا محال ہے جب پر نظر دقیق دیکھ جائے تو واضح ہو جاتا ہے کہ انسان دنیا  
کے سارے وسائل و ضرورت صحت پیٹ کی خاطر فرما ہے اس بنا پر بہت سے فلا  
سفوں کا خیال ہے کہ انسانی خواہشات میں اول نمبر پر کھانے کی خواہش ہے اور باقی  
سب خواہشات اس کے تابع ہیں۔

ہر روز اس کے لیے کھانا ضروری امر ہے کیونکہ انسان ذی عقل حیوان ہے پس اسے  
اس سے اپنے ماکولات کو درجہ بہم لانے کے لیے پکائے اور اُبلانے اور نمیر کرنے  
کی ترکیبات ایجاد کی ہیں۔

اگرچہ خام اشیاء میں قدرتی عناصر بدرجہ اتم موجود ہوتے ہیں اور پکانے اور اُبلانے سے  
ان کا مزہ ہونے کا احتمال ہے تاہم ان عملیات سے کھانا ذرا دہلہ و ہلہ بن جاتا ہے  
اور مفید ترین مقاصد پورے کرتا ہے اگرچہ خوراک کی ایک جنس میں کھنی غلہ کی کھنی  
تو ایسی کو کسی اور سری جنس کے ساتھ ملائے سے چکھی اور سہ جاتی ہے یہاں سے  
کھانا تیار کرنا دوسرے دور میں قدم رکھتا ہے اس میں سالنوں میں تیل ڈالنا  
یعنی کھنی کا استعمال اور گوشت اور شہاد پکانا شامل ہیں کھنی ایک اجناس کو میلا کر  
اس منہ میں آئے ہیں پھر انسان دیکھتا ہے کہ بعض اجناس کو کھانے سے کوئی  
سے کوئی خاص فائدہ کی بدنی تیکٹ منفع ہو جاتی ہے تو یہاں سے کھانے کے ذریعہ مساجد  
مساجد کا سلسلہ شروع ہو جاتا ہے آخر کار جب تدبیرت ترقی تھرتی ہے تو وہ کھانے پر  
کھانے سے دل کترانے لگتا ہے اور محرم معالجہ اور مرہن کے استعمال سے ذائقہ کی ترس  
کو کترانے دیکھتا ہے اور اس کے بعد کھانا کو درجہ بہ درجہ خوش ذائقہ کرنے کی فکر میں

مکھانا ہے اس دور میں آداب و احکام خوردی مرتب ہوتے ہیں اور ان کے  
 حوالہ دینے والے متعلقین کے ہاتھ ہیں اور ان کا نام انجمن لکھا دینا نہیں آتا  
 میں ہوتا ہے سند پر بالا مضمونہ کو جو نظر رکھ کر یہ کہا جاسکتا ہے کہ کسی قوم  
 کے ساتھ تمدن اور ترقی کو جانچنے کے لیے اس قوم کے "دستروں"  
 یعنی کھانوں کو دیکھنا چاہیے کہ اس قوم نے اس خوردی آداب میں کتنی ترقی کی ہے  
 جو کہ اس کے کھونک کے تمدن کے ہر پہلو کو نمایاں کرنے کا نتیجہ  
 کرنا ہے اس لیے یہ کتابچہ موسوم "خوان چترل" مرتب فرما ہوں تاکہ  
 مسلم ہر جائے کہ اس میدان میں کھونک سے اس خوردی آداب میں کتنی پیش  
 رفت کی ہے موجود وقت میں بدقسمتی سے موجود قوم نہایت اس کا کٹری  
 میں ہے اور یہ ہندوئی دھرم کو شکوک نظروں سے دیکھتی ہے حتیٰ کہ لوگ  
 اپنے تہذیبی کھانا کو اپنے مہمان کے سامنے لاتے ہوئے شرم محسوس کرتے  
 ہیں حالانکہ موجودہ زمانے کے مہمانوں کو وہ کسی صیبت میں بھی دیکھتے  
 پاکستان جماعتوں کے حسب و طواری وجود کی بنا پر تیار میں کرنا دیکھو کہ  
 لا آواز شکر اور استاد کا شاہد کب خیر کتابت جبکہ دیگر مسائل میں دستیاب ہیں  
 بہر حال چار ماہار مرد و مہارت ہم پر سامنا ہونے والی ہے  
 اگرچہ ان کھانے ضبط تحریر نہ لائے گئے تو وہ دن بعد نہیں جب یہ لوگ  
 سے خوب جانیں گے اور کون جانتے گا کہ ان کھانوں کے پختہ کا  
 طریقہ کیا تھا۔ ہر ملک کے کھانے اکثر زبان کی آب و ہوا کے مطابق ہوتے  
 ہیں اس لیے شاید چترال کے تہذیب و تمدن کے ہر پہلو کے بہرہ ور ہیں

کو پسند نہ آئیں لیکن غذائیت کے لحاظ سے وہ موزوں سے کم نہیں ہیں  
 چونکہ اس آداب سے چند ہی واقف نہیں ہیں اس لیے اگر یہ کتابچہ  
 کھانوں کی تیاری کی تفصیلات میں مافقی ہو آئندہ جاننے والے محاب  
 فرمیں گے۔

3 مگر کسی کو شک ہو کہ نیم چترال کھانوں کی میں بعض چیزیں ہونے کی وجہ سے  
 تحریر کیا ہیں تو وہ کوشی کرنیل ڈوڈ جو ڈاکٹر کے کابینہ میں تھا  
 اعلیٰ حضرت بہتر ان ملک کے زمانے میں تین ماہ چترال کا تھا اناب طوطہ فرید  
 جس میں اسے بہتر اعلیٰ ملک کے دستروں پر چھ ماہ کھانوں کا ذکر کیا  
 اور بہتر ان ملک کے بہرہ ورانہ حال و خیرات کے ساتھ لکھا ہے کہ اس قسم کے  
 کچے پوش و پاؤں اور کھانوں کا ذکر کیا ہے اور ان کی لذت کی بھی تعریف کیا  
 یہی ایک سند کافی ہے کیونکہ اگر وہ یہ یا تعریف نہیں کیا کرتے ہیں۔

## روزمرہ کھانوں کے اوقات

شعور گھرانوں میں مذہبی اوقات میں کھانے کھاتے ہوتے ہیں ان کے نام  
 اور خصوصیات درج ذیل ہیں۔

**پاک** یہ ناشتہ کو اسمہ کہتے ہیں طوطہ آداب کے وقت کھانا  
 ہوتا ہے اس میں کھڑکی اور لکی کی تھیں پیشی ہوتی ہیں اس زمانے میں چائے  
 کے اس کی نگہ سے لے رہے۔

**چیشٹ** یہ پنج کو کہتے ہیں حکمران اس وقت ہرگز میں کی ناکھیا کرتے تھے  
چاند۔ سالن و لیبو اس وقت کھاتے جاتے ہیں۔

**مردیج** یہ عمارت کو کہتے ہیں گریوں میں جب دن بے ہوتے ہیں  
تو اس کی فزروت پڑتی ہے اس وقت غلندی یا بڑیاں کھانے کا رواج تھا  
اس زمانے میں اکثر چپٹے پر اکٹھا کیا جاتا ہے

**لبوت** یہ ڈنر کو کہتے ہیں۔ بھی بڑا کھانا ہوتا ہے حکمران اس وقت  
ہرگز کیا کرتے تھے۔ چاند۔ سالن۔ ران دیو اس وقت کھایا جاتا ہے۔

**چھوٹی لبوتی** یہ بدترین جب رات کے کھانے کے بعد تاج اور  
کھانے کی محفلوں میں زیادہ دیر تک بیٹھے رہتے ہیں تو سونے سے پہلے  
کچھ کھانے کو بھی پاتا ہے اس کو چھوٹی لبوتی یعنی سپر کہتے ہیں اس میں کباب وغیرہ  
کھاتے ہیں ان اوقات پر ہر شخص اپنی استطاعت کے مطابق کھانا کھاتے ہیں  
چوٹ اور لبوت زیادہ اقسام کے کھانا پر مشتمل ہوتے ہیں۔

مختلف مواقع پر کھانا دینے کا رواج ہے جن کا ذکر مالی لڑو چپی ہوگا  
یہ وہی ہے جس کے لئے اس وقت میں لود میں رشتہ دار کی رسومات اور بیعت  
نہایت کے سلسلے میں ہفتے کو مہتی دلجہات اور کچھ کارگیروں کی کارکردگی کے  
معاذ نے کی صورت میں مہینے جاتے ہیں ان کے نام اور قدرے تفصیل  
دریں ہی درج کی جاتی ہے۔

اگر کوئی مہمان آئے یا کوئی نیا کام شروع کیا جائے تو اس وقت اسپیری کرنا لازم  
اس کے دو دو سے بنی ہوتی رشیار مثلاً چنسیہ وغیرہ پیش کیا جاتا ہے کچھ  
تولہ ہونے پر رشادی اور بیاہ کے موقع پر اسپیری ضرور کی جاتی ہے، اشک شاپک  
کے ساتھ چنسیہ پیش کرنا ضروری خیال کیا جاتا ہے

دعوت دینے کو چیشٹ دیکھ کہتے ہیں اگر کسی کو اپنے گھر کھانے پر بلایا جائے  
تو وہ چیشٹ اور اشنامی کو لے کر جاتا ہے یہ اندازہ کرنا مشکل ہے جتنا کہہ کر گئے  
لوگ آئیں گے اس لیے قدرے زیادہ پکانا پڑتا ہے۔

کھانا پکا کر دوسرے کے گھر لے جانے کا بھی دستور ہے اس کو چیشٹ ایک کہتے  
ہیں اگر کسی کے گھر سفری مہمان آیا ہو تو کسی دوسرے گھر سے بھی کھانا بھیجا جاتا ہے بسا  
اوقات ایک بڑے خال میں چاندی بھیجنے پر اکٹھا کیا جاتا ہے چیشٹ سے ضرور کچھ  
نہ کچھ کھانا چلیے کہلنے کے بعد بسم اللہ اللہ کر کے کھانے کے بعد "برکت" کہنا  
چاہیے اگر کھانے کے اچھے پکے کی تعریف کرو گی جلد سے تولد کو کشتہ خوشی  
ہو جاتا ہے۔

عیدیں یا کسی دوسرے ہموار دن مثلاً اپکا ایک وغیرہ کے موقع پر اپنے نزدیک  
رشتہ داروں اور دوستوں کے ہاں کھانا پکا کر بھیجنے کا رواج ہے اس کو پیش کہتے  
ہیں۔

رشتہ دار یا شیر موری اکثر ٹکی یا ذریعہ کیا ہوا سالم جانور کھادے میں رکھ کر اپنے  
رشتہ دار یا شیر خوار کے لیے لٹکے۔ ران چیزوں کو اپنے ہمالیوں میں تقسیم  
کرتے کا رواج ہے اپنی حیثیت کے مطابق کھادے لٹ جلتے ہیں شاد کے  
بعد جب شرابی مسرال چل جاتا ہے تو ایک کمر لڑو بچ کر کے اور چایا یا پکا کر



۱۸  
 ایک کھانسی میں رکھ کر سسرال کے گھر بھیج دینے کا علاج ہے اس کو کوئی بار  
 لیا جاتا ہے۔  
 بچہ خلیق شریف کرنے وقت استاد کے لیے کھانا دیا جاتا ہے جس کو "سرد" کہتے ہیں

**ڈیگ بخش** : تیرنا سیکھنے کے وقت سب تیراک پارٹ کے صبروں کو دیا کے کھانے پر کھانا دیا جاتا ہے جس کو ڈیگ بخش کہتے ہیں

## چھیسر (دودھ)

جنرالی میں چھرا گاہوں کی قلت کی وجہ سے بڑے پیمانے پر دودھ دینے والے جانوروں کا پالنا ممکن نہیں ہے تاہم لحد و پیمانے پر گائے بکری چھیرا پالائی میں نہایت سرور ملاؤں میں درخت (خوش گوارے پھل) اس فرض سے ہلے جاتے ہیں جنہوں علاقوں میں بکری لہ زیادہ پالائی ہیں اس وقت کو یہ نظر رکھنے چاہئے اگر وہ دودھ سے بنی ہوئی مصنوعات کی کثرت کو دیکھا جائے تو عقل نگارہ جانی ہے کہ تو فی زیادہ اشیاء بنانے کا خیال کسی طرح لوگوں کے دلوں میں پسیدہ خواہ لہذا دودھ سے بنی ہوئی اشیاء اور شناخت کا طریقہ اور کرتا ہوں۔

**خوم بونخ** : ملائی کو خوبصورت کہتے ہیں اس کے حامل گرنے کے دو طریقے ہیں (۱) اعضا اگر تازہ دودھ کو کچھ عرصہ بغیر ہلنے رکھا جائے تو دودھ کے اوپر ملائی جم جاتی ہے اس کو امو خوبصورت کہتے ہیں اس کو نسبت سے دودھ

السی سے چھپ کے ذریعے اٹھا کر رکھتے ہیں (بے) اگر تازہ دودھ کو ادا جاتے تو اس پر ملائی جم جاتی ہے یہ ملائی کچھ عرصہ رکھی جاسکتی ہے اور خراب نہیں ہوتی۔ اول الذکر رکھنے پر کھٹا ہو جاتی ہے اگر خوبصورت کو آگ پر گرم کیا جائے تو تیل نکلتا ہے جو کھانے کو ناشی کہے جی استعمال نہ کیے

**تیرین** : اگر تازہ دودھ کو کسی برتن میں ڈال کر رکھا جائے اور اس برتن سے مٹی (پیلے سے رکھا) ترشش دودھ کا نمیرہ) ملا یا جائے تو رات بھر رکھنے سے یہ دودھ جم جاتا ہے اس کو تیرین کہتے ہیں چونکہ یہ ابال ہوا نہیں ہوتا اس لیے برتن کے جراثیم اس میں موجود ہو سکتے ہیں اس لیے اس کے کھانے سے احتیاط برتنی چاہیے۔

**چاچھیسر** : چھیسر وہی کہتے ہیں اس کو بالکل کے نمیرہ سے نیم سرد ہونے پر مٹی میں ملا جاتے اگر گرم حالت میں مٹی کی ترشش ملائی جائے تو دودھ پھٹ جائے گا جس حالت برتن میں یہ رکھا جائے اس کے نیچے گرم راگھو بنا چاہیے تریں اور چھیسر کے برتن کو پانا نہیں چھیسر روز طلب نہیں کیے گا۔

**چکاچھیسر** : اکثر برتن کے علاقے کے لوگ چھیسر کو نمیرہ پکڑنے کے لئے میں ڈال کر رکھتے ہیں جس کا سبب زائمریال "چک" بکتر حاکم اس کو فائدہ نکل بھیجا جاسکتا ہے اس کو جلد چھیسر کہتے ہیں۔

(۷) شے تو :- پسئی کو شے تو کہا جاتا ہے شے تو نین اشیا سے تیار ہوتا ہے (الف) ترین لبر کے بنائے ہوئے شے تو سے مکھن نیا، نکلتا ہے مگر اس کی لمبی زیادہ ترشس ہوتی ہے (ب) چھیس رے اگر بناؤ جائے تو بسی بہت اچھی ہوتی ہے۔ لیکن مکھن زیادہ نہیں کداتے لئے مگر خوبوش (الذ الف) کے طریقہ سے جمع کی ہوتی ملائی ترشس ہو جائے (زیادہ دیر نہکھے کے سبب) تو اس سے جو شیشو بنایا جاتا ہے اس شیشو کو گھر کا تر شیشو کہا جاتا ہے۔ یہ پس پیٹھ میں بہت اچھی ہوتی ہے مکھن بھی سب سے زیادہ حاصل ہوتا ہے شیشو بنانے کے دو طریقے ہیں (الف) سندرجہ بالائیوں اشیا میں سے کسی ایک کو مٹی کے شیکے نما برتن (جس کو ٹونر کہا جاتا ہے) - میں ڈالتے ہیں اس شیکے کے درمیان ایک کھڑکی استوار کرتے ہیں جس کے

(۹) دھوون :- لیکن کو گھلائے سے پاں دھیر دھیر نکالیں اور



جب سسائی کو خوش کردہ دودھ میں ۱۲ گالے ہیں تو دودھ جھٹ جتا سے  
یہ ثابت دیا کہ پالت سے کر یا سبب سے کہ قاب میں یہ ہی چیز پہلے  
سب سے مستعمل ہوتی ہے۔ یہ کہہ کر، عجم سے ہر ایوان سے یہ طریقہ پیمانہ پوچھ  
لیا۔ "میکس" کے چھپرہ دردی کی جوان کا باعث اس چیز کو مستعمل ہے  
جس سے سسائی - عجمہ و مشہور - دودھ - نمائندہ سے شہادت دیتا ہے  
اس کو میسر کرتے ہیں کہانی ہے جس کو میٹر لکھتے ہیں اس کی آگ  
کی کوائل کارڈ کرتے ہیں جس سے سبب اس کو میٹر کا واقعہ ملتا ہے  
انہی میں سے میٹر خراب ہوئے دکھایا جاتا ہے کہ سخت ہی تھا تا  
چیت کی کڑاؤ تھی یہاں سے کہ میں رکھی جا سکتی اور پھر فرسٹ ہوتی

(۱۹) بوٹاڑی :- جو پایاں ہوتی دیکھا ہے اس کو بوٹاڑی کہتے ہیں۔  
 سے لے کر ملائی جانے والی ساری چیزیں کہتے ہیں۔  
 نہایت مفید و قیمتی ہے ۔

(۲) اس مٹی غنی ہو تو لڑائی سے پہلے ہی جو دودھ ناپاں پانی رو جاتا ہے اس کی لسن سے اسے کھل جائیگا جو تازہ دوسرے کھل کو استغنیٰ کہتے ہیں اس کو بہت کم فائدتہ رکھتی ہے کھل کی حالت ہے کھڑے وغیرہ جو دھکیلتے ہیں

(۲۱) آبادی پر کمیشنر ایف ڈی ایم کی رپورٹ کے مطابق دو حصے ہمارے اس میں تباہ ہو

ملکوں میں بہت ہیں جہتے جس میں بناتے دست مکھن بھی ملاتے ہیں یہاں پر  
نئے لوگ بھی اس میں پوتڑی ملاتے ہیں اس سے دونوں علاقوں کا پیپر بہت  
پسند کیا جاتا ہے بدقسمتی سے ہمارے وقت ہم لوگ اس میں شو پیسنگ نہ  
دیتے ہیں جس کی وجہ سے اس کی کو اور مزید حرم ہو جاتا ہے یہ زیادہ کرنے  
سے دیکھئے Adult کے کیا جانتے۔

۲۴۲۔ پیوٹش اور شکاتے کا دورہ عیسٰی پیدا ہونے سے  
 ایک ہفتہ تک نرسنگ ہاؤس کی نازل رنگ کا مچھتا ہے اس کے لئے اس کو  
 سکھروا دیں خیال کر کے وہ سرت پسند لوگ ہیں پیتے خدمت کار و میسر  
 اس دورہ سے چھٹیک ہوتے ہیں پھیک ہونے کا طریقہ اور پھر یہاں  
 یہاں ہے اس کو پیوٹش کہتے ہیں نرسنگ ہاؤس اور میٹھ مچھتا ہے

(۲۵) **شش‌عن** ۴۔ دو دو میں لگی یا کمیں یاد کر رہا ہے یہ جس کو  
شش‌عن کہتے ہیں اس کو ہر پہلی چیز ٹھکانے ہو سکے گا گرنے سے شدت  
رسیدہ شخص کو دو لڑ اور خوراک کے طور پر پڑھتے ہیں ٹیڈ سٹو ہے  
سید جبہ یا مینو ملت اور دو سے نفاٹ جات ہیں۔ اظہری سے ٹیڈ ہے کہ

تپک (روٹ)

روٹ اکثر گندم سے جاستے ہیں اور روٹی کو قصور و بائیں میں شہک  
کہا جاتا ہے روٹی کی سندھو اشہام پتہ میں سوز سے دیں ۔

خستہ پیکر وہ گنہگار ہے جسے تیر چار طیارے گھیرے

جمیہ جیپے سے رکھ کر سڑک پر دوپہا عاتات گودھے پر سٹھٹے کو دیر  
 تک کھنے سے ترکش ہو کر فحیر پتہ سے حبس کو لا جیہ کہا جاتا ہے چالی غوطہ  
 تلوڑا ملا سے جھٹ اور نکوٹ سے گودھ کر چٹ پتہ سے یہ جس کو  
 ترکش کہتے ہیں اس کو بہت سخت اور نہ بہت چٹا بنا نا چاہیے پتہ  
 جیس منٹ گودھ سے ترکش تیار نہ کرنا ہے اس کے رپر گیلہ پتہ پھرو  
 فرنگیوں سے مشات مہا سنا ہے اگر پتہ سے ترکش کرنا ہے

۲۸  
 پھر سرخ و نیل لہر مار کا رت رکھو چاہیے تاکہ ترشہ درجہ ہائے سردی میں  
 گرم جگہ پر مودوں سے تاجہ حمیر کا درجہ ڈیا وہ نہ سو درجہ حرارت  
 درجہ نوسو و تو کہتے ہیں بڑا سنگھار ہونا چاہیے اور آگ بھی نرم ہو  
 گوشہ سحر و معجز میں لے کر تھپکا کر رکھنا چاہیے جب مدار و درجہ ہوائے  
 تو اس کو توبہ پر ڈال دیا جائے تھوڑے دنوں کے بعد حسب مہر و مہر  
 سب گپ سے تو گوشہ سحر (جو سحر کی کہ جس کو سحر ہے) کے ذریعے  
 روٹی کو بیت و اسے شکر و بارہ و سہ پر شکر ڈلی جائے اس مرتبہ  
 روٹی کو دریا و دریا و دریا و دریا پر رہے یا جائے تاکہ روٹی کے اس  
 راج پر ٹوٹی (چیتا) پڑ جائے۔ جو کہ دوسرا رخ خواہی دیر کوتاہ  
 سے اس پر پتہ نہیں ہوتا اور نہ بہت پسند آگے اس روٹی کے  
 درجہ طرف کیسے چیتاں چاہتے ہیں اس لیے اس غیر خدہ آگے  
 پست و پست یا درجہ صاف کھڑے پر گھر اس روٹی کی پورہ  
 سطح پر سے ہیں اور قدر سے جیسے پر روٹی کو توبہ پر شکر ہیں اس  
 سے روٹی کے درجہ عوں پر کیسے چیتاں پڑ جاتے ہیں روٹی کو کچھ کھک  
 توبہ پر خشک ہونے دیا جاتا ہے۔

توبہ کے لحاظ سے اس کے تین نمونے ہوتے ہیں۔

۱۔ شنی مائی ۲۔ یہ سب سے مڑی مودوں میں ہے تقریباً  
 دو حصہ تھوڑا اور  $\frac{1}{4}$  چمک لکڑی ہوتا ہے

۳۔ پیل پیل یہ پردہ مائی کے لکڑی کے برابر ہوتا ہے۔ جس مائی پر  
 مودوں میں پختہ ہو چکا ہو مائی درجہ طبعہ اور چسپ مودوں کے درجہ طبعہ  
 مائی

۴۔ اشک یا پولی شیک ۵۔ یہ مہتری روٹ سے کہ میں  
 حمیر میں پڑتے تھے گوگرد و کرمہ اس کی ٹیکیاں مانتے ہیں اس کو درجہ  
 (نورے تھنے) پر دھو کر دیر روں نہ لکڑی جس کو ناغہ کر چو کہتے ہیں جھرت  
 پھرتے خوب بتسی مانتے ہیں مگر عجمی طرح بتسی مودی بے خستی پسند ہو  
 مسخرہ جان سے پھر اس کا عجمی پر پیٹ کر تھپے پر ہیں جاتے بہت حد  
 یکساں مانتے مادی یا مائی کے مودوں میں شمشیری مائی کے دیر و مائی کو  
 کو کھلا پختہ مانتے مانتے ہیں بھی مائی کے ٹکڑے ٹکڑے مانتے ہیں

۶۔ مہاشا شیک ۷۔ غیر شدہ گوشہ کی مائی ت فریب گرتے ہر  
 رکھ کر دوسروں مانتوں سے کسی نمونہ کو بکڑ کر چھ لایا جاتا ہے جس سے  
 یہ چسپ کر چڑھتی ہے جس طرح مائی کے اس طوف قدر سے چھینکے وقت سرد  
 دیتے ہیں اس کا خمر نہیں کھ جا سکتا بلکہ نرم گوشت ہوتا ہے جس کی وجہ سے  
 ۸۔ ۹۔ ۱۰۔ ۱۱۔ ۱۲۔ ۱۳۔ ۱۴۔ ۱۵۔ ۱۶۔ ۱۷۔ ۱۸۔ ۱۹۔ ۲۰۔ ۲۱۔ ۲۲۔ ۲۳۔ ۲۴۔ ۲۵۔ ۲۶۔ ۲۷۔ ۲۸۔ ۲۹۔ ۳۰۔ ۳۱۔ ۳۲۔ ۳۳۔ ۳۴۔ ۳۵۔ ۳۶۔ ۳۷۔ ۳۸۔ ۳۹۔ ۴۰۔ ۴۱۔ ۴۲۔ ۴۳۔ ۴۴۔ ۴۵۔ ۴۶۔ ۴۷۔ ۴۸۔ ۴۹۔ ۵۰۔ ۵۱۔ ۵۲۔ ۵۳۔ ۵۴۔ ۵۵۔ ۵۶۔ ۵۷۔ ۵۸۔ ۵۹۔ ۶۰۔ ۶۱۔ ۶۲۔ ۶۳۔ ۶۴۔ ۶۵۔ ۶۶۔ ۶۷۔ ۶۸۔ ۶۹۔ ۷۰۔ ۷۱۔ ۷۲۔ ۷۳۔ ۷۴۔ ۷۵۔ ۷۶۔ ۷۷۔ ۷۸۔ ۷۹۔ ۸۰۔ ۸۱۔ ۸۲۔ ۸۳۔ ۸۴۔ ۸۵۔ ۸۶۔ ۸۷۔ ۸۸۔ ۸۹۔ ۹۰۔ ۹۱۔ ۹۲۔ ۹۳۔ ۹۴۔ ۹۵۔ ۹۶۔ ۹۷۔ ۹۸۔ ۹۹۔ ۱۰۰۔ ۱۰۱۔ ۱۰۲۔ ۱۰۳۔ ۱۰۴۔ ۱۰۵۔ ۱۰۶۔ ۱۰۷۔ ۱۰۸۔ ۱۰۹۔ ۱۱۰۔ ۱۱۱۔ ۱۱۲۔ ۱۱۳۔ ۱۱۴۔ ۱۱۵۔ ۱۱۶۔ ۱۱۷۔ ۱۱۸۔ ۱۱۹۔ ۱۲۰۔ ۱۲۱۔ ۱۲۲۔ ۱۲۳۔ ۱۲۴۔ ۱۲۵۔ ۱۲۶۔ ۱۲۷۔ ۱۲۸۔ ۱۲۹۔ ۱۳۰۔ ۱۳۱۔ ۱۳۲۔ ۱۳۳۔ ۱۳۴۔ ۱۳۵۔ ۱۳۶۔ ۱۳۷۔ ۱۳۸۔ ۱۳۹۔ ۱۴۰۔ ۱۴۱۔ ۱۴۲۔ ۱۴۳۔ ۱۴۴۔ ۱۴۵۔ ۱۴۶۔ ۱۴۷۔ ۱۴۸۔ ۱۴۹۔ ۱۵۰۔ ۱۵۱۔ ۱۵۲۔ ۱۵۳۔ ۱۵۴۔ ۱۵۵۔ ۱۵۶۔ ۱۵۷۔ ۱۵۸۔ ۱۵۹۔ ۱۶۰۔ ۱۶۱۔ ۱۶۲۔ ۱۶۳۔ ۱۶۴۔ ۱۶۵۔ ۱۶۶۔ ۱۶۷۔ ۱۶۸۔ ۱۶۹۔ ۱۷۰۔ ۱۷۱۔ ۱۷۲۔ ۱۷۳۔ ۱۷۴۔ ۱۷۵۔ ۱۷۶۔ ۱۷۷۔ ۱۷۸۔ ۱۷۹۔ ۱۸۰۔ ۱۸۱۔ ۱۸۲۔ ۱۸۳۔ ۱۸۴۔ ۱۸۵۔ ۱۸۶۔ ۱۸۷۔ ۱۸۸۔ ۱۸۹۔ ۱۹۰۔ ۱۹۱۔ ۱۹۲۔ ۱۹۳۔ ۱۹۴۔ ۱۹۵۔ ۱۹۶۔ ۱۹۷۔ ۱۹۸۔ ۱۹۹۔ ۲۰۰۔ ۲۰۱۔ ۲۰۲۔ ۲۰۳۔ ۲۰۴۔ ۲۰۵۔ ۲۰۶۔ ۲۰۷۔ ۲۰۸۔ ۲۰۹۔ ۲۱۰۔ ۲۱۱۔ ۲۱۲۔ ۲۱۳۔ ۲۱۴۔ ۲۱۵۔ ۲۱۶۔ ۲۱۷۔ ۲۱۸۔ ۲۱۹۔ ۲۲۰۔ ۲۲۱۔ ۲۲۲۔ ۲۲۳۔ ۲۲۴۔ ۲۲۵۔ ۲۲۶۔ ۲۲۷۔ ۲۲۸۔ ۲۲۹۔ ۲۳۰۔ ۲۳۱۔ ۲۳۲۔ ۲۳۳۔ ۲۳۴۔ ۲۳۵۔ ۲۳۶۔ ۲۳۷۔ ۲۳۸۔ ۲۳۹۔ ۲۴۰۔ ۲۴۱۔ ۲۴۲۔ ۲۴۳۔ ۲۴۴۔ ۲۴۵۔ ۲۴۶۔ ۲۴۷۔ ۲۴۸۔ ۲۴۹۔ ۲۵۰۔ ۲۵۱۔ ۲۵۲۔ ۲۵۳۔ ۲۵۴۔ ۲۵۵۔ ۲۵۶۔ ۲۵۷۔ ۲۵۸۔ ۲۵۹۔ ۲۶۰۔ ۲۶۱۔ ۲۶۲۔ ۲۶۳۔ ۲۶۴۔ ۲۶۵۔ ۲۶۶۔ ۲۶۷۔ ۲۶۸۔ ۲۶۹۔ ۲۷۰۔ ۲۷۱۔ ۲۷۲۔ ۲۷۳۔ ۲۷۴۔ ۲۷۵۔ ۲۷۶۔ ۲۷۷۔ ۲۷۸۔ ۲۷۹۔ ۲۸۰۔ ۲۸۱۔ ۲۸۲۔ ۲۸۳۔ ۲۸۴۔ ۲۸۵۔ ۲۸۶۔ ۲۸۷۔ ۲۸۸۔ ۲۸۹۔ ۲۹۰۔ ۲۹۱۔ ۲۹۲۔ ۲۹۳۔ ۲۹۴۔ ۲۹۵۔ ۲۹۶۔ ۲۹۷۔ ۲۹۸۔ ۲۹۹۔ ۳۰۰۔ ۳۰۱۔ ۳۰۲۔ ۳۰۳۔ ۳۰۴۔ ۳۰۵۔ ۳۰۶۔ ۳۰۷۔ ۳۰۸۔ ۳۰۹۔ ۳۱۰۔ ۳۱۱۔ ۳۱۲۔ ۳۱۳۔ ۳۱۴۔ ۳۱۵۔ ۳۱۶۔ ۳۱۷۔ ۳۱۸۔ ۳۱۹۔ ۳۲۰۔ ۳۲۱۔ ۳۲۲۔ ۳۲۳۔ ۳۲۴۔ ۳۲۵۔ ۳۲۶۔ ۳۲۷۔ ۳۲۸۔ ۳۲۹۔ ۳۳۰۔ ۳۳۱۔ ۳۳۲۔ ۳۳۳۔ ۳۳۴۔ ۳۳۵۔ ۳۳۶۔ ۳۳۷۔ ۳۳۸۔ ۳۳۹۔ ۳۴۰۔ ۳۴۱۔ ۳۴۲۔ ۳۴۳۔ ۳۴۴۔ ۳۴۵۔ ۳۴۶۔ ۳۴۷۔ ۳۴۸۔ ۳۴۹۔ ۳۵۰۔ ۳۵۱۔ ۳۵۲۔ ۳۵۳۔ ۳۵۴۔ ۳۵۵۔ ۳۵۶۔ ۳۵۷۔ ۳۵۸۔ ۳۵۹۔ ۳۶۰۔ ۳۶۱۔ ۳۶۲۔ ۳۶۳۔ ۳۶۴۔ ۳۶۵۔ ۳۶۶۔ ۳۶۷۔ ۳۶۸۔ ۳۶۹۔ ۳۷۰۔ ۳۷۱۔ ۳۷۲۔ ۳۷۳۔ ۳۷۴۔ ۳۷۵۔ ۳۷۶۔ ۳۷۷۔ ۳۷۸۔ ۳۷۹۔ ۳۸۰۔ ۳۸۱۔ ۳۸۲۔ ۳۸۳۔ ۳۸۴۔ ۳۸۵۔ ۳۸۶۔ ۳۸۷۔ ۳۸۸۔ ۳۸۹۔ ۳۹۰۔ ۳۹۱۔ ۳۹۲۔ ۳۹۳۔ ۳۹۴۔ ۳۹۵۔ ۳۹۶۔ ۳۹۷۔ ۳۹۸۔ ۳۹۹۔ ۴۰۰۔ ۴۰۱۔ ۴۰۲۔ ۴۰۳۔ ۴۰۴۔ ۴۰۵۔ ۴۰۶۔ ۴۰۷۔ ۴۰۸۔ ۴۰۹۔ ۴۱۰۔ ۴۱۱۔ ۴۱۲۔ ۴۱۳۔ ۴۱۴۔ ۴۱۵۔ ۴۱۶۔ ۴۱۷۔ ۴۱۸۔ ۴۱۹۔ ۴۲۰۔ ۴۲۱۔ ۴۲۲۔ ۴۲۳۔ ۴۲۴۔ ۴۲۵۔ ۴۲۶۔ ۴۲۷۔ ۴۲۸۔ ۴۲۹۔ ۴۳۰۔ ۴۳۱۔ ۴۳۲۔ ۴۳۳۔ ۴۳۴۔ ۴۳۵۔ ۴۳۶۔ ۴۳۷۔ ۴۳۸۔ ۴۳۹۔ ۴۴۰۔ ۴۴۱۔ ۴۴۲۔ ۴۴۳۔ ۴۴۴۔ ۴۴۵۔ ۴۴۶۔ ۴۴۷۔ ۴۴۸۔ ۴۴۹۔ ۴۵۰۔ ۴۵۱۔ ۴۵۲۔ ۴۵۳۔ ۴۵۴۔ ۴۵۵۔ ۴۵۶۔ ۴۵۷۔ ۴۵۸۔ ۴۵۹۔ ۴۶۰۔ ۴۶۱۔ ۴۶۲۔ ۴۶۳۔ ۴۶۴۔ ۴۶۵۔ ۴۶۶۔ ۴۶۷۔ ۴۶۸۔ ۴۶۹۔ ۴۷۰۔ ۴۷۱۔ ۴۷۲۔ ۴۷۳۔ ۴۷۴۔ ۴۷۵۔ ۴۷۶۔ ۴۷۷۔ ۴۷۸۔ ۴۷۹۔ ۴۸۰۔ ۴۸۱۔ ۴۸۲۔ ۴۸۳۔ ۴۸۴۔ ۴۸۵۔ ۴۸۶۔ ۴۸۷۔ ۴۸۸۔ ۴۸۹۔ ۴۹۰۔ ۴۹۱۔ ۴۹۲۔ ۴۹۳۔ ۴۹۴۔ ۴۹۵۔ ۴۹۶۔ ۴۹۷۔ ۴۹۸۔ ۴۹۹۔ ۵۰۰۔ ۵۰۱۔ ۵۰۲۔ ۵۰۳۔ ۵۰۴۔ ۵۰۵۔ ۵۰۶۔ ۵۰۷۔ ۵۰۸۔ ۵۰۹۔ ۵۱۰۔ ۵۱۱۔ ۵۱۲۔ ۵۱۳۔ ۵۱۴۔ ۵۱۵۔ ۵۱۶۔ ۵۱۷۔ ۵۱۸۔ ۵۱۹۔ ۵۲۰۔ ۵۲۱۔ ۵۲۲۔ ۵۲۳۔ ۵۲۴۔ ۵۲۵۔ ۵۲۶۔ ۵۲۷۔ ۵۲۸۔ ۵۲۹۔ ۵۳۰۔ ۵۳۱۔ ۵۳۲۔ ۵۳۳۔ ۵۳۴۔ ۵۳۵۔ ۵۳۶۔ ۵۳۷۔ ۵۳۸۔ ۵۳۹۔ ۵۴۰۔ ۵۴۱۔ ۵۴۲۔ ۵۴۳۔ ۵۴۴۔ ۵۴۵۔ ۵۴۶۔ ۵۴۷۔ ۵۴۸۔ ۵۴۹۔ ۵۵۰۔ ۵۵۱۔ ۵۵۲۔ ۵۵۳۔ ۵۵۴۔ ۵۵۵۔ ۵۵۶۔ ۵۵۷۔ ۵۵۸۔ ۵۵۹۔ ۵۶۰۔ ۵۶۱۔ ۵۶۲۔ ۵۶۳۔ ۵۶۴۔ ۵۶۵۔ ۵۶۶۔ ۵۶۷۔ ۵۶۸۔ ۵۶۹۔ ۵۷۰۔ ۵۷۱۔ ۵۷۲۔ ۵۷۳۔ ۵۷۴۔ ۵۷۵۔ ۵۷۶۔ ۵۷۷۔ ۵۷۸۔ ۵۷۹۔ ۵۸۰۔ ۵۸۱۔ ۵۸۲۔ ۵۸۳۔ ۵۸۴۔ ۵۸۵۔ ۵۸۶۔ ۵۸۷۔ ۵۸۸۔ ۵۸۹۔ ۵۹۰۔ ۵۹۱۔ ۵۹۲۔ ۵۹۳۔ ۵۹۴۔ ۵۹۵۔ ۵۹۶۔ ۵۹۷۔ ۵۹۸۔ ۵۹۹۔ ۶۰۰۔ ۶۰۱۔ ۶۰۲۔ ۶۰۳۔ ۶۰۴۔ ۶۰۵۔ ۶۰۶۔ ۶۰۷۔ ۶۰۸۔ ۶۰۹۔ ۶۱۰۔ ۶۱۱۔ ۶۱۲۔ ۶۱۳۔ ۶۱۴۔ ۶۱۵۔ ۶۱۶۔ ۶۱۷۔ ۶۱۸۔ ۶۱۹۔ ۶۲۰۔ ۶۲۱۔ ۶۲۲۔ ۶۲۳۔ ۶۲۴۔ ۶۲۵۔ ۶۲۶۔ ۶۲۷۔ ۶۲۸۔ ۶۲۹۔ ۶۳۰۔ ۶۳۱۔ ۶۳۲۔ ۶۳۳۔ ۶۳۴۔ ۶۳۵۔ ۶۳۶۔ ۶۳۷۔ ۶۳۸۔ ۶۳۹۔ ۶۴۰۔ ۶۴۱۔ ۶۴۲۔ ۶۴۳۔ ۶۴۴۔ ۶۴۵۔ ۶۴۶۔ ۶۴۷۔ ۶۴۸۔ ۶۴۹۔ ۶۵۰۔ ۶۵۱۔ ۶۵۲۔ ۶۵۳۔ ۶۵۴۔ ۶۵۵۔ ۶۵۶۔ ۶۵۷۔ ۶۵۸۔ ۶۵۹۔ ۶۶۰۔ ۶۶۱۔ ۶۶۲۔ ۶۶۳۔ ۶۶۴۔ ۶۶۵۔ ۶۶۶۔ ۶۶۷۔ ۶۶۸۔ ۶۶۹۔ ۶۷۰۔ ۶۷۱۔ ۶۷۲۔ ۶۷۳۔ ۶۷۴۔ ۶۷۵۔ ۶۷۶۔ ۶۷۷۔ ۶۷۸۔ ۶۷۹۔ ۶۸۰۔ ۶۸۱۔ ۶۸۲۔ ۶۸۳۔ ۶۸۴۔ ۶۸۵۔ ۶۸۶۔ ۶۸۷۔ ۶۸۸۔ ۶۸۹۔ ۶۹۰۔ ۶۹۱۔ ۶۹۲۔ ۶۹۳۔ ۶۹۴۔ ۶۹۵۔ ۶۹۶۔ ۶۹۷۔ ۶۹۸۔ ۶۹۹۔ ۷۰۰۔ ۷۰۱۔ ۷۰۲۔ ۷۰۳۔ ۷۰۴۔ ۷۰۵۔ ۷۰۶۔ ۷۰۷۔ ۷۰۸۔ ۷۰۹۔ ۷۱۰۔ ۷۱۱۔ ۷۱۲۔ ۷۱۳۔ ۷۱۴۔ ۷۱۵۔ ۷۱۶۔ ۷۱۷۔ ۷۱۸۔ ۷۱۹۔ ۷۲۰۔ ۷۲۱۔ ۷۲۲۔ ۷۲۳۔ ۷۲۴۔ ۷۲۵۔ ۷۲۶۔ ۷۲۷۔ ۷۲۸۔ ۷۲۹۔ ۷۳۰۔ ۷۳۱۔ ۷۳۲۔ ۷۳۳۔ ۷۳۴۔ ۷۳۵۔ ۷۳۶۔ ۷۳۷۔ ۷۳۸۔ ۷۳۹۔ ۷۴۰۔ ۷۴۱۔ ۷۴۲۔ ۷۴۳۔ ۷۴۴۔ ۷۴۵۔ ۷۴۶۔ ۷۴۷۔ ۷۴۸۔ ۷۴۹۔ ۷۵۰۔ ۷۵۱۔ ۷۵۲۔ ۷۵۳۔ ۷۵۴۔ ۷۵۵۔ ۷۵۶۔ ۷۵۷۔ ۷۵۸۔ ۷۵۹۔ ۷۶۰۔ ۷۶۱۔ ۷۶۲۔ ۷۶۳۔ ۷۶۴۔ ۷۶۵۔ ۷۶۶۔ ۷۶۷۔ ۷۶۸۔ ۷۶۹۔ ۷۷۰۔ ۷۷۱۔ ۷۷۲۔ ۷۷۳۔ ۷۷۴۔ ۷۷۵۔ ۷۷۶۔ ۷۷۷۔ ۷۷۸۔ ۷۷۹۔ ۷۸۰۔ ۷۸۱۔ ۷۸۲۔ ۷۸۳۔ ۷۸۴۔ ۷۸۵۔ ۷۸۶۔ ۷۸۷۔ ۷۸۸۔ ۷۸۹۔ ۷۹۰۔ ۷۹۱۔ ۷۹۲۔ ۷۹۳۔ ۷۹۴۔ ۷۹۵۔ ۷۹۶۔ ۷۹۷۔ ۷۹۸۔ ۷۹۹۔ ۸۰۰۔ ۸۰۱۔ ۸۰۲۔ ۸۰۳۔ ۸۰۴۔ ۸۰۵۔ ۸۰۶۔ ۸۰۷۔ ۸۰۸۔ ۸۰۹۔ ۸۱۰۔ ۸۱۱۔ ۸۱۲۔ ۸۱۳۔ ۸۱۴۔ ۸۱۵۔ ۸۱۶۔ ۸۱۷۔ ۸۱۸۔ ۸۱۹۔ ۸۲۰۔ ۸۲۱۔ ۸۲۲۔ ۸۲۳۔ ۸۲۴۔ ۸۲۵۔ ۸۲۶۔ ۸۲۷۔ ۸۲۸۔ ۸۲۹۔ ۸۳۰۔ ۸۳۱۔ ۸۳۲۔ ۸۳۳۔ ۸۳۴۔ ۸۳۵۔ ۸۳۶۔ ۸۳۷۔ ۸۳۸۔ ۸۳۹۔ ۸۴۰۔ ۸۴۱۔ ۸۴۲۔ ۸۴۳۔ ۸۴۴۔ ۸۴۵۔ ۸۴۶۔ ۸۴۷۔ ۸۴۸۔ ۸۴۹۔ ۸۵۰۔ ۸۵۱۔ ۸۵۲۔ ۸۵۳۔ ۸۵۴۔ ۸۵۵۔ ۸۵۶۔ ۸۵۷۔ ۸۵۸۔ ۸۵۹۔ ۸۶۰۔ ۸۶۱۔ ۸۶۲۔ ۸۶۳۔ ۸۶۴۔ ۸۶۵۔ ۸۶۶۔ ۸۶۷۔ ۸۶۸۔ ۸۶۹۔ ۸۷۰۔ ۸۷۱۔ ۸۷۲۔ ۸۷۳۔ ۸۷۴۔ ۸۷۵۔ ۸۷۶۔ ۸۷۷۔ ۸۷۸۔ ۸۷۹۔ ۸۸۰۔ ۸۸۱۔ ۸۸۲۔ ۸۸۳۔ ۸۸۴۔ ۸۸۵۔ ۸۸۶۔ ۸۸۷۔ ۸۸۸۔ ۸۸۹۔ ۸۹۰۔ ۸۹۱۔ ۸۹۲۔ ۸۹۳۔ ۸۹۴۔ ۸۹۵۔ ۸۹۶۔ ۸۹۷۔ ۸۹۸۔ ۸۹۹۔ ۹۰۰۔ ۹۰۱۔ ۹۰۲۔ ۹۰۳۔ ۹۰۴۔ ۹۰۵۔ ۹۰۶۔ ۹۰۷۔ ۹۰۸۔ ۹۰۹۔ ۹۱۰۔ ۹۱۱۔ ۹۱۲۔ ۹۱۳۔ ۹۱۴۔ ۹۱۵۔ ۹۱۶۔ ۹۱۷۔ ۹۱۸۔ ۹۱۹۔ ۹۲۰۔ ۹۲۱۔ ۹۲۲۔ ۹۲۳۔ ۹۲۴۔ ۹۲۵۔ ۹۲۶۔ ۹۲۷۔ ۹۲۸۔ ۹۲۹۔ ۹۳۰۔ ۹۳۱۔ ۹۳۲۔ ۹۳۳۔ ۹۳۴۔ ۹۳۵۔ ۹۳۶۔ ۹۳۷۔ ۹۳۸۔ ۹۳۹۔ ۹۴۰۔ ۹۴۱۔ ۹۴۲۔ ۹۴۳۔ ۹۴۴۔ ۹۴۵۔ ۹۴۶۔ ۹۴۷۔ ۹۴۸۔ ۹۴۹۔ ۹۵۰۔ ۹۵۱۔ ۹۵۲۔ ۹۵۳۔ ۹۵۴۔ ۹۵۵۔ ۹۵۶۔ ۹۵۷۔ ۹۵۸۔ ۹۵۹۔ ۹۶۰۔ ۹۶۱۔ ۹۶۲۔ ۹۶۳۔ ۹۶۴۔ ۹۶۵۔ ۹۶۶۔ ۹۶۷۔ ۹۶۸۔ ۹۶۹۔ ۹۷۰۔ ۹۷۱۔ ۹۷۲۔ ۹۷۳۔ ۹۷۴۔ ۹۷۵۔ ۹۷۶۔ ۹۷۷۔ ۹۷۸۔ ۹۷۹۔ ۹۸۰۔ ۹۸۱۔ ۹۸۲۔ ۹۸۳۔ ۹۸۴۔ ۹۸۵۔ ۹۸۶۔ ۹۸۷۔ ۹۸۸۔ ۹۸۹۔ ۹۹۰۔ ۹۹۱۔ ۹۹۲۔ ۹۹۳۔ ۹۹۴۔ ۹۹۵۔ ۹۹۶۔ ۹۹۷۔ ۹۹۸۔ ۹۹۹۔ ۱۰۰۰۔ ۱۰۰۱۔ ۱۰۰۲۔ ۱۰۰۳۔ ۱۰۰۴۔ ۱۰۰۵۔ ۱۰۰۶۔ ۱۰۰۷۔ ۱۰۰۸۔ ۱۰۰۹۔ ۱۰۱۰۔ ۱۰۱۱۔ ۱۰۱۲۔ ۱۰۱۳۔ ۱۰۱۴۔ ۱۰۱۵۔ ۱۰۱۶۔ ۱۰۱۷۔ ۱۰۱۸۔ ۱۰۱۹۔ ۱۰۲۰۔ ۱۰۲۱۔ ۱۰۲۲۔ ۱۰۲۳۔ ۱۰۲۴۔ ۱۰۲۵۔ ۱۰۲۶۔ ۱۰۲۷۔ ۱۰۲۸۔ ۱۰۲۹۔ ۱۰۳۰۔ ۱۰۳۱۔ ۱۰۳۲۔ ۱۰۳۳۔ ۱۰۳۴۔ ۱۰۳۵۔ ۱۰۳۶۔ ۱۰۳۷۔ ۱۰۳۸۔ ۱۰۳۹۔ ۱۰۴۰۔ ۱۰۴۱۔ ۱۰۴۲۔ ۱۰۴۳۔ ۱۰۴۴۔ ۱۰۴۵۔ ۱۰۴۶۔ ۱۰۴۷۔ ۱۰۴۸۔ ۱۰۴۹۔ ۱۰۵۰۔ ۱۰۵۱۔ ۱۰۵۲۔ ۱۰۵۳۔ ۱۰۵۴۔ ۱۰۵۵۔ ۱۰۵۶۔ ۱۰۵۷۔ ۱۰۵۸۔ ۱۰۵۹۔ ۱۰۶۰۔ ۱۰۶۱۔ ۱۰۶۲۔ ۱۰۶۳۔ ۱۰۶۴۔ ۱۰۶۵۔ ۱۰۶۶۔ ۱۰۶۷۔ ۱۰۶۸۔ ۱۰۶۹۔ ۱۰۷۰۔ ۱۰۷۱۔ ۱۰۷۲۔ ۱۰۷۳۔ ۱۰۷۴۔ ۱۰۷۵۔ ۱۰۷۶۔ ۱۰۷۷۔ ۱۰۷۸۔ ۱۰۷۹۔ ۱۰۸۰۔ ۱۰۸۱۔ ۱۰۸۲۔ ۱۰۸۳۔ ۱۰۸۴۔ ۱۰۸۵۔ ۱۰۸۶۔ ۱۰۸۷۔ ۱۰۸۸۔ ۱۰۸۹۔ ۱۰۹۰۔ ۱۰۹۱۔ ۱۰۹۲۔ ۱۰۹۳۔ ۱۰۹۴۔ ۱۰۹۵۔ ۱۰۹۶۔ ۱۰۹۷۔ ۱۰۹۸۔ ۱۰۹۹۔ ۱۱۰۰۔ ۱۱۰۱۔ ۱۱۰۲۔ ۱۱۰۳۔ ۱۱۰۴۔ ۱۱۰۵۔ ۱۱۰۶۔ ۱۱۰۷۔ ۱۱۰۸۔ ۱۱۰۹۔ ۱۱۱۰۔ ۱۱۱۱۔ ۱۱۱۲۔ ۱۱۱۳۔ ۱۱۱۴۔ ۱۱۱۵۔ ۱۱۱۶۔ ۱۱۱۷۔ ۱۱۱۸۔ ۱۱۱۹۔ ۱۱۲۰۔ ۱۱۲۱۔ ۱۱۲۲۔ ۱۱۲۳۔ ۱۱۲۴۔ ۱۱۲۵۔ ۱۱۲۶۔ ۱۱۲۷۔ ۱۱۲۸۔ ۱۱۲۹۔ ۱۱۳۰۔ ۱۱۳۱۔ ۱۱۳۲۔ ۱۱۳۳۔ ۱۱۳۴۔ ۱۱۳۵۔ ۱۱۳۶۔ ۱۱۳۷۔ ۱۱۳۸۔ ۱۱۳۹۔ ۱۱۴۰۔ ۱۱۴۱۔ ۱۱۴۲۔ ۱۱۴۳۔ ۱۱۴۴۔ ۱۱۴۵۔ ۱۱۴۶۔ ۱۱۴۷۔ ۱۱۴۸۔ ۱۱۴۹۔ ۱۱۵۰۔ ۱۱۵۱۔ ۱۱۵۲۔ ۱۱۵۳۔ ۱۱۵۴۔ ۱۱۵۵۔ ۱۱۵۶۔ ۱۱۵۷۔ ۱۱۵۸۔ ۱۱۵۹۔ ۱۱۶۰۔ ۱۱۶۱۔ ۱۱۶۲۔ ۱۱۶۳۔ ۱۱۶۴۔ ۱۱۶۵۔ ۱۱۶۶۔ ۱۱۶۷۔ ۱۱۶۸۔ ۱۱۶۹۔ ۱۱۷۰۔ ۱۱۷۱۔ ۱۱۷۲۔ ۱۱۷۳۔ ۱۱۷۴۔ ۱۱۷۵۔ ۱۱۷۶۔ ۱۱۷۷۔ ۱۱۷۸۔ ۱۱۷۹۔ ۱۱۸۰۔ ۱۱۸۱۔ ۱۱۸۲۔ ۱۱۸۳۔ ۱۱۸۴۔ ۱۱۸۵۔ ۱۱۸۶۔ ۱۱۸۷۔ ۱۱۸۸۔ ۱۱۸۹۔ ۱۱۹۰۔ ۱۱۹۱۔ ۱۱۹۲۔ ۱۱۹۳۔ ۱۱۹۴۔ ۱۱۹۵۔ ۱۱۹۶۔ ۱۱۹۷۔ ۱۱۹۸۔ ۱۱۹۹۔ ۱۲۰۰۔ ۱۲۰۱۔ ۱۲۰۲۔ ۱۲۰۳۔ ۱۲۰۴۔ ۱۲۰۵۔ ۱۲۰۶۔ ۱۲۰۷۔ ۱۲۰۸۔ ۱۲۰۹۔ ۱۲۱۰۔ ۱۲۱۱۔ ۱۲۱۲۔ ۱۲۱۳۔ ۱۲۱۴۔ ۱۲۱۵۔ ۱۲۱۶۔ ۱۲۱۷۔ ۱۲۱۸۔ ۱۲۱۹۔ ۱۲۲۰۔ ۱۲۲۱۔ ۱۲۲۲۔ ۱۲۲۳۔ ۱۲۲۴۔ ۱۲۲۵۔ ۱۲۲۶۔ ۱۲۲۷۔ ۱۲۲۸۔ ۱۲۲۹۔ ۱۲۳۰۔ ۱۲۳۱۔ ۱۲۳۲۔ ۱۲۳۳۔ ۱۲۳۴۔ ۱۲۳۵۔ ۱۲۳۶۔ ۱۲۳۷۔ ۱۲۳۸۔ ۱۲۳۹۔ ۱۲۴۰۔ ۱۲۴۱۔ ۱۲۴۲۔ ۱۲۴۳۔ ۱۲۴۴۔ ۱۲۴۵۔ ۱۲۴۶۔ ۱۲۴۷۔ ۱۲۴۸۔ ۱۲۴۹۔ ۱۲۵۰۔ ۱۲۵۱۔ ۱۲۵۲۔ ۱۲۵۳۔ ۱۲۵۴۔ ۱۲۵۵۔ ۱۲۵۶۔ ۱۲۵۷۔ ۱۲۵۸۔ ۱۲۵۹۔ ۱۲۶۰۔ ۱۲۶۱۔ ۱۲۶۲۔ ۱۲۶۳۔ ۱۲۶۴۔ ۱۲۶۵۔ ۱۲۶۶۔ ۱۲۶۷۔ ۱۲۶۸۔ ۱۲۶۹۔ ۱۲۷۰۔ ۱۲۷۱۔ ۱۲۷۲۔ ۱۲۷۳۔ ۱۲۷۴۔ ۱۲۷۵۔ ۱۲۷۶۔ ۱۲۷۷۔ ۱۲۷۸۔ ۱۲۷۹۔ ۱۲۸۰۔ ۱۲۸۱۔ ۱۲۸۲۔ ۱۲۸۳۔ ۱۲۸۴۔ ۱۲۸۵۔ ۱۲۸۶۔ ۱۲۸۷۔ ۱۲۸۸۔ ۱۲۸۹۔ ۱۲۹۰۔ ۱۲۹۱۔ ۱۲۹۲۔ ۱۲۹۳۔ ۱۲۹۴۔ ۱۲۹۵۔ ۱۲۹۶۔ ۱۲۹۷۔ ۱۲۹۸۔ ۱۲۹۹۔ ۱۳۰۰۔ ۱۳۰۱۔ ۱۳۰۲۔ ۱۳۰۳۔ ۱۳۰۴۔ ۱۳۰۵۔ ۱۳۰۶۔ ۱۳۰۷۔ ۱۳۰۸۔ ۱۳۰۹۔ ۱۳۱۰۔ ۱۳۱۱۔ ۱۳۱۲۔ ۱۳۱۳۔ ۱۳۱۴۔ ۱۳۱۵۔ ۱۳۱۶۔ ۱۳۱۷۔ ۱۳۱۸۔ ۱۳۱۹۔ ۱۳۲۰۔ ۱۳۲۱۔ ۱۳۲۲۔ ۱۳۲۳۔ ۱۳۲۴۔ ۱۳۲۵۔ ۱۳۲۶۔ ۱۳۲۷۔ ۱۳۲۸۔ ۱۳۲۹۔ ۱۳۳۰۔ ۱۳۳۱۔ ۱۳۳۲۔ ۱۳۳۳۔ ۱۳۳۴۔ ۱۳۳۵۔ ۱۳۳۶۔ ۱۳۳۷۔ ۱۳۳۸۔ ۱۳۳۹۔ ۱۳۴۰۔ ۱۳۴۱۔ ۱۳۴۲۔ ۱۳۴۳۔ ۱۳۴۴۔ ۱

پھر کچھ وقفہ کے بعد قوت سے تار کو چدہلے میں جس کو چترالی میں دیا لگے کہتے ہیں رکھ کر سیکنا چاہیے۔ اٹائے پٹائے سب سے دونوں طرف پک جاتے ہیں انٹر سٹر کے لئے اس طریقے سے پکاستہ ہی اگر تو سیتھرو ہو تو جھٹسری سیتھ پر بھی کام کیا جا سکتا ہے

ساتے زلیہ پھیرا ہر نیچے گھس لگاتے ہیں دو بارہ بی بی سنا کر مترجم ہاں مل کو  
سرتے ہیں تھراور کسی کی کچی کو پھیرا ہر پڑھ کر شاعر گہرے تو ہے پر  
مرم لگی میں تھراور دیتے ہیں شمس پٹانے سے یکسر تیار ہو جاتا ہے





(۸) **شیخ موثری** :- کسی سمیری کہ جسے ان درگزی پھر بھی موتی کی طرح پکا کر تیار کرتے ہیں اس کو شیخ موثری کہتے ہیں۔

(۹) **پنہ پر موثری** :- کسی کو بھی خاں ہفتہ ہفتہ کر ملائے ہیں اس کو پنہ پر موثری کہتے ہیں۔

(۱۰) **شوچنیک موثری** :- شوچنیک کو گرہ ہو، اس کی طرح چھوٹے لکے نینے ہیں ان کی طرح موتی نہاں حاشہ تراش کر اس کو شوچنیک موثری کہتے ہیں اور میرے علاوہ یہ کسی کو فرمیوت موثری اور ملکہ کے رنگ کو چرخنی کہتے ہیں یہ سب کی پسندیدہ حرکتیں۔

(۱۱) **شروٹائی** :- مگر خردوش ہر کوٹ مگر صیاتی سے کہیں ان کو ہاں ہاں اس کو شروٹائی کہتے ہیں یہ سب کی طرف سے، جو بھروسے کے لئے اہمیت نہیں رکھتا۔

(۱۲) **مٹی جیوتی** :- جیوتی کے رنگ میں اگر کدو جیوتی جائے تو اس کو مٹی جیوتی کہتے ہیں اس کو جیوتی سے ٹھیک جاتے ہیں اور مٹی کے طور پر رشتہ دہرہ دے گھر بھیجے ہیں مساجی کے بارے کا طریقہ اس کی آغوش گھر پر

تیار کرنا چاہئے گا۔

(۱۳) **چالکی** :- چالکی کا ذکر ان دیرد کے ساتھ کیا گیا ہے

(۱۴) **جوارائی** :- مٹی کے آئے سے چوٹ چوٹ روٹیاں تو بے پر ہاں مٹی میں اس کو توڑاؤ کہتے ہیں گھسٹ سے دوسرے دوسرے پرستار کوئی ہے آج کے ساتھ مٹی سے چیت لہ رہ گئی ہے۔

(۱۵) **سیرائی** :- سیری زنی جو سے تو روٹی مٹی سے اس کو سیرائی کہتے ہیں۔ جو کو پیسہ نوٹ فرسنا، جوں علیہ کر کے پیسہ چارے اس طرح صاف ستھارے روٹی "گھسٹ" کی روٹی میں چسپاں فرق اس میں تباہ ہے یہ ہاتھ کے پنے عملی ہوتا ہے۔

(۱۶) **اور نیائی** :- اور نیائی ہرے کی روٹی کو نیائی کہتے ہیں مسہرہ رنگ میں دیتے ہیں

(۱۷) **گراختائی** :- حرکت کے روٹی کو رختائی کہتے ہیں دیووں کے ہاتھ سے رختائی کہتے ہیں۔

(۱۸) **اندالائی** :- اندالائی مٹا کے آئے سے ہی سوئے روٹی کو اندالائی کہا جاتا ہے۔

(۷۹) کوچھوٹائی :- کوچھون سے مشرقی راہ کو چھوٹا کہتے ہیں۔

(۳) کھارٹائی۔ کھارٹس کی روٹی کو کھارٹا کہتے ہیں  
میر (۲) اور (۴) کی روٹیوں کو ٹھٹھی سے کہتے ہیں مہربوں کے  
کھانے کے واسطے ہوتی ہیں۔

(۳) چاٹراکی : چھوٹے پڑاٹے کے پورے ڈسک توڑ پر نیچے چم  
چمڑی اور ٹھنڈے کے ٹھوسے ریشمیں موزوں اور مڑائی میں ڈر جائے جس کے  
تھپے نکار ہوں ایک ٹھوسے کے پر اٹھا کے دھکی جائے چمڑی پگھل کر تیل  
میں جائے کہ جس میں روغن مود جو شستہ صحت حاصل کیگی ۔

۳۴: **ختمہ سولہ** : مگر چوبیہ راسٹریوں کو جہان کے چہرے پر لٹکر  
پکایا جائے تو اس کو ختمہ سولہ کہتے ہیں اور حیرانوں کو چنگھڑا کہتے  
ہیں۔ ایک سب سے بڑا چہرہ جو کہ راجہ سولہ کہتے ہیں۔

طریقہ (یک)

نکار مونسِ مکیءِ حجاز کہ رومی جی جی ہے۔ مگر جی جی تو ہر شے پر ہے۔

مصر کے شاہی تہذیب افسانہ نگار کی فنی زندگی کے پاس کے دور پر ہے

ہاں ایک تہہ ماننے کا شہ سوز سے مس کا ڈھک بجھے جسم سے سناغذہ

پس پڑتے کہ وہ ہیں جہاں کون سا کوسہ لڑے

سچے رہنے والے کو یہی کہیں گے کہ وہ کوئی خاص درجہ نہیں ہے۔

میں نے اس کے لئے ایک اور نسخہ بھی لکھا ہے۔

میں نے اس کی طرف اشارہ کرتے ہوئے کہا کہ یہ تو میری بہن ہے۔

کے لئے یہ کہ جس کو اللہ تعالیٰ چاہے وہ اس کو جو چاہے دے گا۔

یہاں ایک عجیب سے چرند تھا۔ آپریٹنگ ہمارے وہ چرند تھا۔ جو یہاں تک

یہاں تک کہ وہ اپنے آپ کو ایک نئے دور کا آغاز سمجھتا ہے۔

**الحمد لله رب العالمين**

اسکی لی مومائی ٹھہر دو! بیچ اور لوہہ کی جسی جا ہے مرنے کے مطابق بھی جانی ہے

بے لوث قرب و محنت کو۔ عا حاب ہے غمراہ کے طریقہ سرمائی غائب ہے

۱۶ احمد شمس الدینی ۔ حدیث میں کتر نمبر دیکھئے و لو کہہ کر مانے ہیں

سچ میں گزندہ ہے یہی جگہ ہے جہاں جو سسٹم نے اپنے وجود پر سے بڑے

در قدوسه گنجی بکس مسخری با صبر و بهر آنکه در جوارحه

معدنی ہوئی ہے۔

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 26





اگر دوسرے کے منہ کو دیکھیں تو الٹ کر چومے پر چڑھائیے اور چومے پر اترتے جیسے  
جب تیل نکلے تو اس میں حسب ضرورت پانی ڈال کر کچلانی کیجئے اس میں پانی نہ ڈالو شوشپ  
پیشہ و ملازما جیسے یہ ایک سچہ بہت سخت ہوا دہہ بہت تیز ہونا چاہیے۔  
لوش کے (پیرا) مانند ہونا چاہیے۔ ریح سے جتنے پیسے۔ یہ بھی بکے ہی بہت  
وقت لیتا ہے۔ آدھ جن نرم ہو بہتر ہے۔ نیچے اور چیلوڈ میں نہیں دیکھنا  
چاہیے: ریح سے کھوج کر بیسج میں ڈالتے رہنا چاہیے۔ جب پک جائے تو اس کا  
رنگ سرخی یا کی ہوگا۔ اور تیل چھوٹنے کے کا یہ بھی دیر تک رکھا جاسکتا ہے۔

۳۔ **تراغٹا ریبٹ** :- تراغٹا ریبٹ کے پکسنے کا طریقہ بھی مندرجہ بالا طریقہ کے  
طرز سے ہے۔ اگر دوسرے کی جگہ دو پاؤں خالص چربی استعمال ہوتی ہے۔ یہ بھی بہت  
مزے دار ہوتا ہے۔

۴۔ **دھونا ٹارپٹ** :- اگر چربی کی جگہ گھی استعمال ہوتا ہے تو اس کو دھونا  
ٹارپٹ کہتے ہیں۔ اس کے پکانے کا طریقہ مندرجہ بالا کی طرح ہے۔

۵۔ **شوشپ کاری** :- ایک سیر آٹا اور نیم چٹناک شوشپ پیشہ و  
دیگر میں ڈال کر پانی ڈال کر پٹلا کچر بنائیے۔ آدھ نیم مکھڑی کا چھہ (چائے)  
تہہ پستہ پستہ کریں۔ آخر تک کر سرخی مان ہوگا۔ اور پکے آٹے کی بور میں  
پھینک دیں گے۔ تب اس کو تھپکے گرم گرم پی کر سونا چاہیے۔ خوب پسینہ آئے گا  
سر پہل میں کام دینا کے دھڑکنے کے سے مفید ہے۔ یہ دوسرے گھی گرم کر کے  
اس میں ڈالے سے اور بھی اچھا لگتا ہے۔

۶۔ **شوشپ ٹکی** :- سیر آٹے میں نیم چٹناک شوشپ پیشہ و پٹا کر

ٹکی بنائی جائے۔ اس کا پیڑ شوشپ سے تدریج سے سخت ہو۔ جس کی پکپکی میں تھوڑا  
سکھ کر اس ٹکی کو اس میں رکھنا چاہیے پھر صبر و حرج مشق ٹکی پکانے کا طریقہ نکھا  
گیا ہے۔ اسی طرح پکائیے۔ تیار ہوئے پر مشق ٹکی پکپکی سے نکال کر بالائی حصہ راجا تو  
مادر گرم گرم گھی اس پر ڈالی کر دیکھیں کہ کھس کے نیچے کم گھی پوز چھتے سے ہلاتے  
رہے گھی میں مرید پکے گی۔ اور بہت لذیذ ہوگی۔

۷۔ **خمی مائی شوشپ** :- سفید گندم کے آٹے کا گودا اور شیرازہ کسر  
اس میں کدو، مہ میں گودا و کرب وہ شوشپ بہرہ کا صبح پکا یا جائے لیکن آدھ  
بہت کم گھی سے آدھ کاروبار پک جائے گا، تو اس میں سفید ہوگا۔ اس کو ٹکی کی شو  
شب کہتے ہیں۔

۸۔ **ریشہ ریشہ ٹارپٹ** :- اگر دوسرے کے منہ کی جگہ کر خدیان کے صبر  
کو استعمال کریں۔ تو دیرینہ ڈارٹارٹ بنتا ہے

۹۔ **خوسیتوزا غاٹا ریبٹ** :- بعض شوقین لوگ غصتی مریغا جس کو خری  
کہتے ہیں۔ جس کو جلد پر بہت زیادہ چربی ہوتی ہے۔ اس کی چربی استعمال کر کے ٹارپٹ  
بناتے ہیں۔ ایسا مرض گھیب ہوتا ہے۔ اور اعلیٰ خفاک ہے۔

## کارڈی (اش)

گوشت اور آٹے سے تیار شویا جڑا بنا سہ ہیں جس کو ماری میں آکشی کہتے ہیں  
اس کو مہشتہ دھاسی کہتے ہیں کہتے ہیں بہتر گھڑوں میں بناتے ہیں۔ عورت مسند  
لوگ بہت پسند کرتے ہیں۔ اگر اچھی بنائی گئی ہو تو اس گھر کی تعریف کرتے ہیں۔

اس کی بہت سی قسمیں ہیں۔ جو دیل میں درج کی جاتی ہیں۔

۱۔ **سج کڑی**۔ پیٹے گوشت سے قیہہ کر لھی میں داغ کرتے

ہیں پھر اس کو دیگی میں ڈالتے ہیں پھر اس میں سرخ رنگ لاسنے کے لئے مٹاڑ  
بھی ملاستے ہیں۔ نمک اور مرچ حسبِ دلخواہ ملاستے ہیں۔ لیکن جانے کے بعد

پانی ڈال کر اُبا رہتے ہیں۔ دو تین دفعہ پانی ڈال کر خشک ہونے کے بعد گوشت نرم ہو  
جاتا ہے۔ لیکن بڑا قیہہ تیار کر کے ایک برتن میں رکھا جائے۔ پتھر آٹنے کا خشک

شاپک پکے کے بعد کھنوں سے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے توڑ کر دیگی میں بیٹے  
ہونے پانی میں ڈالتے ہیں۔ ان ٹکڑوں پر تھوڑا تھوڑا آٹا لگا کر اُچھالنے کے بعد ایک

دوسرے سے نہ لگ جائیں۔ تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد چھپے سے ان کو پلاتے رہنے  
چاہیئے۔ پکے پر پکے آٹے کی ہو جاتی رہے گی۔ اس کے بعد تیار شدہ قیہہ اس

میں ڈال دیا جائے۔ نگود کا سرکہ یا ترش، نار کا پانی اس میں شامل کیا جائے۔

۲۔ **سونک کڑی**۔ اس کے پکانے کا طریقہ بالکل مسدود جلا غلہ  
سے مطابق ہے۔ فرق صرف اتنا ہے کہ روٹی بنا نے کے بعد اس کو (بی تھوڑا) تھنے

پر رکھ کر چاقو سے نچرا کر سین پر مٹی سی سویاں بندتے ہیں۔ سویاں حسی یا پکا  
سی ہر اتنی ہی بہتر ہوتی ہے۔ آج کل سویاں بنانے کی مشین ملتی ہے اس

سے بنائی جائیں تو بہتر ہے۔ پکانے کا طریقہ بالکل وہی ہے جو اوپر ذکر ہوا۔

۳۔ **اسپرو کاڑی**۔ خوب چربی دار گوشت چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ  
کر پز میں خوب اُبالا جائے جب نرم ہو جائے تو سرائی طرح آٹے کی روٹی کاٹ

اس میں بڑے سفید رہ جاتا ہے۔ نمک مرچ اور ترشی ڈالنے کے بعد تیار ہو جاتی ہے

۴۔ **ٹاویا ڈاؤ ڈاؤ**۔ گھی کو دیگی میں گرم کر کے قدرے سرخ کرتے ہیں پھر

اس میں پانی ملا کر اس میں ڈالتے ہیں۔ پکے پر سرخ ہو جاتا ہے اس میں نمک  
اور مرچ ڈال کر تیار کرتے ہیں، مریض کو کھلے کھاتے ہیں۔ پسینہ کد چیز نہیں

اس کو ٹاویا کاڑی یا ڈاؤ ڈاؤ کہتے ہیں۔

۵۔ **کالہیک یا جوش**۔ بکری کے گوشت کو بڑے بڑے ٹکڑوں میں  
کاٹ کر مٹی دیگی میں ڈال کر اُبا رہتے ہیں۔ نرم ہونے پر اس میں آٹا کافی مقدار میں ڈال

کر پکے نمک اُبا رہتے ہیں۔ چھپے سے کھانے کے لائق بنا رکھا جاتا ہے۔ اس میں  
نمک مرچ ڈالتے ہیں، کالہش اس کو کالہیک کہتے ہیں۔ دیٹر کے مگ جو شش

کہتے ہیں، اگر کوئی صاف فیصلہ کرنا تو جو شش رات کو پکاتے ہیں۔ اور پیچھ کسر  
مصلحت کرتے ہیں۔ جو شش کو بہت پسند کرتے ہیں۔

۶۔ **چھپر کاڑی**۔ دودھ کو ہاں کر اس میں آٹا ملاستے ہیں خوب پکے پر اس  
میں نمک یا جسنی ڈالتے ہیں اس کو چھپر کاڑی کہتے ہیں۔ بچوں کو اکثر کھاتے ہیں۔

۷۔ **ٹریگانو**۔ قیہہ گوشت عربیہ پر تیار کرتے ہیں۔ (مٹر (کو چھو)  
باقیہ (انداز) بخور جانا (ماحری) کسی ایک کے آٹے کو بے کر اس میں پانی ڈال

کر تھ پھر کر چھوٹے چھوٹے مکئی کے دانوں کے برابر گویاں بناتے ہیں۔ ان  
کو دیوں کو پانی میں ڈال کر دیگی میں، پکے پر قیہہ، ترشی، نمک اور مرچ

ملاستے ہیں۔ اس کو ٹریگانو کہتے ہیں۔ مویوں کے موسم کی خوراک ہے۔

مٹی بھونوں کو دیگ میں اُبلاتے ہیں فرم ہونے پر نیم کو فہ گندم اس میں ڈالتے ہیں خوب ابلتے ہیں۔ نرم آج پر ساری رات اُبلتے ہیں۔ شہجے سے ہلاتے ہیں یہ تاکہ تیکو نہ گئے۔ پھر مزاج تک اور قدر سے ترشی ملاتے ہیں۔ اس کو ملازیک کہتے ہیں۔ عیلم کی طرح ہوتا ہے۔

۹۔ **شوشپ کاڑی**۔ شوشپ کاڑی کا ذکر شوشپ کے عنوان میں بیان کیا گیا ہے۔

۱۰۔ **چمبو کاڑی**۔ چمبو رسوکی بٹوئی حبابی کو کہتے ہیں ان کو پانی میں ڈال کر اُبلاتے ہیں۔ گرم گرم پینے سے زکام کے مریض کو مائدہ پہنچتا ہے۔ اس کو چمبو کاڑی کہتے ہیں۔ سردیہ بالاسب کو تہلا ہلاتے ہیں اور چمچ سے پیتے ہیں۔

## گرنج (چاول)

چاول بھی کئی طرح پر پکاتے ہیں۔ دسترخوان کی زینت چاول کی موجودگی پر صحف پڑے۔ اس کے خیر کوئی صحت کمل نہیں ہوتی ہے۔

۱۔ **بجٹی**۔ چاولوں کو خوب دھو کر دینگے میں ڈال کر کم پانی میں بان جابیہ پانی خشک ہونے پر بھی کوئی ٹیپ پانی میں گرم سے پیاز۔ پیسج میں ڈال کر داغ ہونے کے بعد چاولوں کے ڈپر ڈال کر دم کرتا چاہیے۔ خیال رکھنا چاہیے۔ کہ چاولوں کو بہت نہ اُبلاتے تاکہ داسے ٹنگ نہ رہیں اس کو بچتی کہتے ہیں۔

۲۔ **پوشوری گرنج**۔ مریض یا بلی یا کوئی اور سرائیکہ یا خوب چیرلی دار گوشت

پکایا جائے۔ گوشت کو چاول کے۔ سج میں رکھ جائے۔ اس کو لپشوری گرنج کہتے ہیں۔

۳۔ **چمپر گرنج**۔ چاولوں کو دودھ میں خوب اُبالا جائے۔ دودھ کو مقلد سانی ہو۔ چاول خوب کی جائیں اور طمانہ دار نہ رہ جائیں کھیر کی طرح نرم ہو جائیں۔ اس کو بڑی ہڈیت میں ڈالنے کے بعد اس پر گرم کیا پٹا لکھن بھی ڈالتے ہیں۔ بعض وقت سنا بھی اُبل جاتا ہے اس پر ڈالتے ہیں۔ اس کو چمپر گرنج کہتے ہیں۔

۴۔ **خوشک**۔ چاولوں کے۔ تھہ اگر بامش ملا کر پکاٹی جائے اور گھی داغ کیا جائے تو اس کو خوشک کہتے ہیں۔ عام چاولوں سے قدر سے گرم پکے تو پسہ کرتے ہیں۔

۵۔ **شولہ**۔ خوب چیرلی دار گوشت کو دیر تک اُبال کر اس میں چاولوں کو بھی ڈال دیا جائے۔ اور دیر تک اُبالا جائے۔ گوشت جتنا نرم ہو کر اس میں ملے دنا ہی بہتر ہے اس کو خشک نہیں کرتے بلکہ پانی اسی میں ہوتا ہے کہ اس کو لکالینے میں شہجے سے کھیا جاتا ہے۔ اس کو شولہ کہتے ہیں۔

۶۔ **چٹ**۔ چاولوں کو خوب اُبال کر نرم کریں۔ پانی ختم ہونے پر پیاز ہوتا ہے۔ کٹر سریشوں کو کھاتے ہیں۔ اس کو بُت کہتے ہیں۔ اس پر کسی قسم کا سالن ڈال کر کھاتے ہیں۔

۷۔ **کوچوڑی**۔ اگر چاول میں مانتی ملا کر اُبالا جائے اور بیکیاں کیا جائے تو اس کو کوچوڑی کہتے ہیں۔ پیاز ہونے پر اس پر مکھن یا گرم گھی ڈال کر کھاتے ہیں اس کو بھی چمچ سے کھایا جاتا ہے۔

۸۔ **قورتاب**۔ اگر کوچوڑی کو قدر سا سمٹ پکا کر اس کے اوپر قورت گھی ڈال دیا جائے تو قورتاب کہتے ہیں۔

۹. **شوداس**۔ گوشت کا قلمھون کر تیار کر کے چادل پکا یا جاسے جب دانہ دھوپک جائے عرفاً ایک کھنہ باقی رہ جائے تو یہ قلمھوں اس میں ملا دیا جائے اور تصدیقوں میں ایک حصہ ٹھنڈی قلمھوں ملا دیا جائے۔ پھر گھی گرم کر کے داغ کر کے بدھ کر دیا جائے پختہ ہو جائے بہت تازہ ہے۔

۱۰. **گرگوش**۔ پانی میں چاروں کو مل کر بہت پتی حوراک پانی بنی ہے۔ جودہ کرانے کے بعد کھانی جاتی ہے۔ پریشانی خوار ہے۔

۱۱. **گروڑو**۔ شخص کے ساتھ چاروں کو ملا کر پختہ ہے۔ یہ الزہار کے کھوم میں حویب دھوپک ہے۔ اس کو گروڑو کہتے ہیں۔

چاروں کی تیس اقسام چترل میں لگائی جاتی ہیں

۱۲. **لبانی**۔ یہ بہت باریک اعلیٰ قسم ہے اس میں خوشبو بہت ہوتی ہے۔ اگر سوکھ کر پانی میں ملا دیا جائے تو بہت دیر تک خوشبو جاتی ہے۔ کئی میں لکڑی کی خوشبو جاتی ہے۔

۱۳. **بلی**۔ یہ دودھ سے بنی ہوئی ہے۔ یہ بڑی بکیر کی گلیاں جاتے ہیں۔ ٹرانس پلانٹ ہوتی ہیں۔

۱۴. **تالی**۔ یہ اعلیٰ قسم کا پودا ہے۔ ٹرانس پلانٹ کر کے لگایا جاتا ہے۔ فصل بہت دیر تک رہتی ہے۔

## ۱۵ (سالن)

۱۵. **سالن**۔ یہ سالن کے مختلف سالن بناتے ہیں۔ ان میں پانی کی مقدار کچھ زیادہ ہوتی ہے۔ اس میں چھپے ہوئے ہوتے ہیں۔ ہمدردی کے لئے لکڑی کے سالن میں پانی کی مقدار کچھ کم ہوتی ہے۔

۱. **خام شوربہ**۔ چربی دار گوشت کو پانی میں اُٹال کر خام شوربہ تیار کرتے ہیں۔ اس میں ملک موز کے علاوہ کئی یادہ مرادھا نہیں ڈالتے۔ مریدوں کو بھی کھاتے ہیں۔

۲. **شوربا**۔ عام شوربہ بناتے وقت گوشت کے ٹکڑوں کو پیاز، مرچ، قوثر چڑی ڈال کر جلد پختہ ہے۔ کھانے کے بعد اس میں زیادہ پانی ڈال کر پختہ ہے۔

۳. **الودغ**۔ گوشت کے ٹکڑوں کو پیاز، مرچ، قوثر چڑی ڈال کر پختہ ہے۔ کھانے کے بعد اس میں زیادہ پانی ڈال کر پختہ ہے۔

۴. **کادیروغ**۔ دیرینہ سالن ہے۔ اس میں کھانے کے بعد اس میں زیادہ پانی ڈال کر پختہ ہے۔ کھانے کے بعد اس میں زیادہ پانی ڈال کر پختہ ہے۔

۵. **کاسکوغ**۔ مرغی کو ٹھنڈے کر کے خوراک طریقہ پر پختہ ہے۔ پھر پانی میں ملا دیا جاتا ہے۔ کھانے کے بعد اس میں زیادہ پانی ڈال کر پختہ ہے۔

۶. **کوزدچوغ**۔ اگر مرغی کے چروں کو مندرجہ بالا طریقہ پر پکا لیں تو اس کو کوزدچوغ کہتے ہیں۔ کھانے کے بعد اس میں زیادہ پانی ڈال کر پختہ ہے۔

۷. **ایو کو نوغ**۔ اگر مرغی کے چروں کو مندرجہ بالا طریقہ پر پکا لیں تو اس کو ایو کو نوغ کہتے ہیں۔ کھانے کے بعد اس میں زیادہ پانی ڈال کر پختہ ہے۔

۸. **پانگوروغ**۔ بنگلہ دیشی ٹریف کو غلک موز میں پختہ ہے۔ کھانے کے بعد اس میں زیادہ پانی ڈال کر پختہ ہے۔

۹. **پانگوروغ**۔ بنگلہ دیشی ٹریف کو غلک موز میں پختہ ہے۔ کھانے کے بعد اس میں زیادہ پانی ڈال کر پختہ ہے۔



۹۔ **سور موڑ لیو غ**۔ گدھ کے دانے وردھونے سے پیشہ ان کے سر پر لکھ  
 لکھ جس کو پھوڑی کہتے ہیں۔ میں ڈال کر پکا ستم میں پھر مندرجہ بالا طریقہ پر مندرجہ  
 ہاتے ہیں۔ اس کو سور موڑ لیو غ کہتے ہیں۔

ترکاری کو گاڑھی بنانے کے لئے پتہ آٹا پانی میں مل کر کے اس میں ملنے لگے۔ یہ خیال  
 رہے کہ یہ چل شدہ آٹا پکا جائے۔ خام آٹے کی بوبانی نہ دہے اس کو خلیج کہتے ہیں

## پشور (گوشت)

گدھتہ میں کھانوں میں گوشت بھی ملا یا گدھے کی بھر بھی کچھ مزید حریقوں پر گوشت  
 پکایا جاتا ہے درج ذیل ہیں۔

۱۔ **ران دیشرو**۔ چکور جڑی۔ بیج خاصہ اور بریشوں کے جھنڈے گوشت کو  
 موبے کی سیخ پر لٹکا کر لگا دوں پر رکھ کر پکاتے ہیں۔ سیخ کو جلنے کی بجائے پکاتے ہیں  
 تاکہ گوشت کے سب، حراف بریر پکے تبایش، اگر ٹک تیز ہوگی تو اوپر کا حصہ یک جلنے  
 گا لیکن اندر والا حصہ خام رہ جائے گا۔ ایسے گوشت کو خام سوتے کہتے ہیں۔ اس گوشت  
 پر جوتے سے لکیریں ڈال کر نمک اس پر چھڑکتے ہیں ترکاری کے دبی بھی لگاتے ہیں اگر  
 گوشت بہت چربی والا ہو تو نمک بھی لگاتے رہتے ہیں

۲۔ **چاٹری**۔ چرنکے پیادہ چربی دانے گوشت سے چربی چھل کر گنی ہے اس نشاس  
 سیخ کے نیچے حرافی پین رکھتے ہیں۔ اس میں پیراٹھے کے برابر روٹی یا پٹرار کو دیتے  
 ہیں اس چربی سے وہ روٹی پک جاتی ہے اس کو چاٹری کہتے ہیں۔ ران دیشرو کی ایک ایسا  
 طما بہت جو حکمرانوں کے سامنے پکایا جاتا ہے۔ کوئی معتبر شخص خود اس کو پکاتا ہے

پختہ وقت میں اس کے ٹکڑے جو پک گئے ہوں کاٹ کاٹ کر کھاتے رہتے ہیں گوشت  
 کو سیخ پر بے ڈھنگے نہیں لگاتے۔ پرندوں کو جب داندیشرو کرتے ہیں تو ان کی ٹانگوں کو  
 دونوں بازوؤں میں اٹکا دیتے ہیں۔ جس کو کریم کوٹی کو ربک کہتے ہیں۔

۳۔ **پوڑیاں**۔ گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے گھی میں جھونتے ہیں یا  
 میں بلند حرارت ملک، بازار، ملاح اور ہلدی بھی ڈالتے ہیں۔ بجھنے کے بعد گوشت نم  
 نہ ہو جائے تو پانی ملا کر اُباتے ہیں۔ دو دو ہالہ سو کر خشک کرتے ہیں۔ پانی خشک ہونے  
 پر اس کو خستہ یا خشک ٹاپک پر ڈال کر کھاتے ہیں۔ ٹھوسے کو بوڑیاں کہتے ہیں۔

۴۔ **ایو کوں پٹریاں**۔ اگر سرد درجہ بالا میں اندر سے بھی ملائے جائیں تو اس کو ایو کوں  
 ٹریاں کہتے ہیں۔ اندرون کو آخری پانی خشک کرنے کے بعد ملایا جاتا ہے

۵۔ **کھنی**۔ اگر گوشت کو پانی میں اُبال کر یا برکھا جلتے تو اس گوشت کو کھنی کہتے  
 ہیں۔ اُبلتے وقت اس میں نمک بھی ڈال دیا جاتا ہے یہ سسر میں دادر کے لئے ساتھ  
 لیتے ہیں۔ اس کو اگر ٹھنڈی حالت میں ٹکی کے ساتھ کھا یا جاتا ہے۔

۶۔ **توادیرو**۔ گوشت کے بڑے ٹکڑے کو توبے پر پکاتے ہیں۔ پراٹھا پکاتے  
 کے توبے پر کچھ گھی ڈال کر داغ ہوئے براس گوشت پر نمک، مزج اور ترشی ڈال کر  
 اس گھی میں پکاتے ہیں۔ اس کو توادیرو کہتے ہیں۔

۷۔ **شوراپا دیرو**۔ کسور جالور کے گوشت کو بابائے کے بعد آخریوں کے سوزن  
 کو پس کر میہ بناتے ہیں۔ اس کو پینائی کہتے ہیں۔

پینائی میں تپوڑا پانی سوکر شوراپ بناتے ہیں۔ اُبلے ہوئے گوشت کو اس میں ڈالتے کر  
 اس میں نمک مزج اور کٹرے ہوئے پیادہ اور ترشی ملا کر کھاتے ہیں۔ اس کو شوراپ

دیکھتے ہیں، خربڑوں کی خوراک ہے۔

۸۔ سو کوٹ در غنہ۔ سام دس کے گوشت کو بے کر خوب ہاں کرنے کے بعد اس کے اندر چاں ڈالتے ہیں اس میں ایک مہا عمر دیرہ سب ڈالتے ہیں اور چھ بوسے گوشت کے شے کو سی دیتے ہیں، اس گوشت پر نیک مراح اور نرشی لگاتے ہیں گرم تندہ میں جس میں صتی ہوئی آگ نہ رہے جسے آمادہ ہوتے ہیں، پھر ادھر سے خندور کو بد کردیتے ہیں گوشت اور چاں خوب پک جلتے ہیں بڑی دعوت پر یہ تیار کیا جاتا ہے۔ سام حالت میں مہانوں کے سامنے لایا جاتا ہے

۹۔ منگ سیر۔ گوشت کا قید کر کے سالن بندے کو سنگ سیر کہتے ہیں

## شیخ (ترکاریاں)

ترکاری بہت سی بات میں لگائی ہوئی اور بعض جنگلی سبزیوں سے پکایا کرتے ہیں۔

گرچہ سب سبزیوں کے پکائے کا طریقہ یکساں ہے پھر بھی بعض کے پکائے میں کچھ فرق ہے ۱۰۔ سوگون (سیتی) ۱۱۔ گمانہ (۲) شادوں (۲) کلڑم (بہنگو بھی) ۱۲۔ شیخ

۱۳۔ روم تاج (۲) منقور (۲) خریکو نند (۲) گل گلائی (۱) اپو پار (۱) لکھی جیلی (۱) پاپی (۱) کوک (۲) دار کو شخ (۲) یور پ غوزو (۱) تھقی (۱) لاکو

اس صیغہ کی سرکاریوں کو پانی میں ابالا جاتا ہے پھر دیک میں سے نکال کر اور چاچا (۲) چاقو (۱) اسے مار مار کر چھوٹے ٹکڑے بناتے ہیں۔ اس کے بعد گوشت کے ٹکڑوں

دیکھ میں ڈال کر نیک مراح ڈال کر بھی ہیں۔ پھر پانی ملا کر ابستے ہیں چھب گوشت سمجھ جاتے تو پانی کو پاں کر چنگ کر کے خوب ہٹا کر گوشت بھی میں رہ

جائے تو سیر ترکاری جو تیار رکھی ہے شامل کر کے چھوڑ دیتے ہیں ساگ تیار ہو جاتا ہے

(۱) ٹوک (۲) ہیشہ (۲) اوٹا ٹا ٹوک (۲) شادور (۲) شادور ششم (۲) پانی کو رنگ (۱)

(۵) لب ہو (چند) (۶) خنٹش لوم (۷) رگا جیر (۸) موڈ کوک کاٹم (۹) پلوش (۱۰) سب

مندر (۱۱) لاکو چھب کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بناتے ہیں گوشت صحت کے بعد ان میں سے کسی

ایک کو اس میں ڈالتے ہیں، تھوڑا عرصہ چھوٹے کے بعد پانی ڈال کر اسے میں حبیب پانی

خنٹک ہو جائے تو تیار ہو جاتا ہے۔ خیال رکھ جائے کہ ساگ کے ٹکڑوں کو بال کر پانچ

سے مار کر بالکل میدہ نہ کیا جائے۔

(۱) قوٹی (۲) گو چھی (۳) کھنی (۴) براگ گالو (۵) خوشی (۶) شونیزگ (۷) یہ چار قسم کے

مشروم جنگلی پائے جاتے ہیں ان کو دھو کے کھنٹے ہوئے گوشت میں ڈال کر چھوٹ

پیتے ہیں۔ تھوڑا سا پانی ڈال کر پھر خنٹک کو کھنے پر ساں تیار ہوتا ہے۔ ان کو اگر پھر گوشت

سوی پکا جائے تو دیر ہوتے ہیں براگ گالو کو دھو دودھ میں بھی پکاتے ہیں

مندر (۱) لاکو چھب کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بناتے ہیں گوشت صحت کے بعد ان میں سے کسی

ایک کو اس میں ڈالتے ہیں، تھوڑا عرصہ چھوٹے کے بعد پانی ڈال کر اسے میں حبیب پانی

خنٹک ہو جائے تو تیار ہو جاتا ہے۔ خیال رکھ جائے کہ ساگ کے ٹکڑوں کو بال کر پانچ

سے مار کر بالکل میدہ نہ کیا جائے۔

(۱) قوٹی (۲) گو چھی (۳) کھنی (۴) براگ گالو (۵) خوشی (۶) شونیزگ (۷) یہ چار قسم کے

مشروم جنگلی پائے جاتے ہیں ان کو دھو کے کھنٹے ہوئے گوشت میں ڈال کر چھوٹ

پیتے ہیں۔ تھوڑا سا پانی ڈال کر پھر خنٹک کو کھنے پر ساں تیار ہوتا ہے۔ ان کو اگر پھر گوشت

سوی پکا جائے تو دیر ہوتے ہیں براگ گالو کو دھو دودھ میں بھی پکاتے ہیں

مندر (۱) لاکو چھب کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بناتے ہیں گوشت صحت کے بعد ان میں سے کسی

ایک کو اس میں ڈالتے ہیں، تھوڑا عرصہ چھوٹے کے بعد پانی ڈال کر اسے میں حبیب پانی

## پلونڈی (رادرہ)

سمجھ جاتے ہوئے اکثر ایسی چیزوں کو ساتھ لیا جاتا ہے جو بہت دیر تک خرب نہ ہوں



۱۔ پھمرا یا چٹیک۔ گوشت کو چٹا کاٹ کر اس پر نمک چھڑک کر انگاروں پر رکھا جاتا ہے۔ جن پر وہ پک جاتا ہے۔ اکثر اس کو بہت خشک نہیں کیا جاتا۔ بلکہ خون کا اثر باقی رہتا ہے۔ کہ کھایا جاتا ہے۔

۲۔ رائڈ ٹیرو۔ کسی درخت کی سیدھی باریک شاخ کو سیخ بنا کر اس پر رائڈ ٹیرو باندھ کر گوشت پر فقط نمک ڈال کر سیخ کو آگ کے سلسلے گھاتے پہنے سے رائڈ ٹیرو تیار ہو جاتا ہے۔

۳۔ چکری یا چیک۔ چربی دار انتڑیوں جن کو چکری شکار کہتے ہیں صاف کر کے ان کے پیچ میں گوشت کے ٹکڑے بھر کر سیخ پر لگا کر بھونتے ہیں۔ خوب لذیذ ہوتی ہے۔

۴۔ سنگ تاب۔ پتھر کی دو سلیٹوں کو آگ میں دھک کر خوب گرم کر کے پی گرم کر کے بعد گوشت پر نمک لگا کر ایک سلیٹ اوپر اور ایک اس گوشت کے نیچے رکھتے ہیں اوپر والی سلیٹ پر سجاری پتھر رکھتے ہیں۔ کچھ دقت کے بعد کیاب تیار ہو جاتا ہے جس کو سنگ تاب کہتے ہیں۔

۵۔ خوریا نو شور یا۔ شکار کئے ہوئے جانور کے شلکم کو صاف کر کے اس کے پیچ میں گوشت کے ٹکڑے اور پانی ڈال کر دونوں سروں کو باندھ کر بند کر کے نرم آگ کے نیچے دباتے ہیں جس سے خوب شور یا ہوتا ہے۔

۶۔ شوماش۔ اکثر دستور ہے کہ دل گردے اور جگر کو عموماً یا سیخ پر رکھا کر گھردہ اور سنوں کے لئے تحفہ لاتے ہیں اس کو شوماش کہتے ہیں اکثر سیخ پر لگا کر شعلوں پر پکاتے ہیں۔ کہا جاتا ہے لائینون ایس بروک تے نسے

یعنی جگر شعلہ پر پکا ہے اور گردے اس کے ساتھ ہوتے ہیں۔ اگر شکار سے تھوہش نہ لایا جائے تو گلہ کیا جاتا ہے۔

## کھانوں کے ذریعہ علاج

زمانہ قدیم سے جہاں میں اکثر مرضوں کا علاج کھانوں سے کیا جاتا ہے۔ اس کو تغصیل دار کہتے ہیں۔ علیحدہ کتاب درکار ہے۔ خاص قسم کا غذا مریض کو کھلا کر اس کے اثر کو دیکھ کر مریض کی تشویش کرنا مقبول طریقہ ہے۔ اکثر اسامیل پر اس فن میں ماہر لہر اکھڑتے تھے۔ علاج بھی مختلف کھانوں سے کیا جاتا تھا۔ اگر کسی نے اس فن کو تغصیل دار کہے تو دلچسپی سے خالی نہ ہو گا۔ بعض اقسام کے کھانے جو معالی کے طور پر استعمال ہوتے ہیں۔ ان کا ذکر جدا بجا سابقہ صفحوں پر ہوا ہے۔ لیکن جو نیچے گئے ہیں وہ یہاں سے درج کئے جاتے ہیں۔

۱۔ کاڑھی۔ اگر کسی کی طبیعت علیل ہو تو اس کے لئے کاڑھی تیار کی جاتی ہے۔ اگر اس میں کوئی بوٹی وغیرہ ڈال کر کسی خاص مریض کے لئے بنانا ہو تو اکثر ادا کاڑھی تیار کی جاتی ہے۔

۲۔ خلی خلی یسوع۔ اگر جسم پر چوٹے چھوٹے دانے نکل آئیں مثل خسرہ وغیرہ تو کاڑھی میں خلی خلی ملائی جاتی ہے۔ یہ گلے اور دہن کے درد میں بھی مفید ہوتا ہے۔

۳۔ شوخ شکو غ۔ ڈاہیر یا علاج کرتے وقت کاڑھی میں شوخ شکو غ ملائے جاتا ہے۔ دالینٹری میں بھی مفید ہے۔

۴۔ **خضر خاٹ پھونج**۔ طالب علموں کی زبان بھولی چلائے کئے لئے خضر خاٹ کاڑی میں ڈالتے ہیں۔

۵۔ **کاویر درے کاڑی**۔ اگر کاویر کاڑی میں ڈال دیا جائے تو ڈیرا اور والینٹری میں مفید ہے۔ دانتوں کے درد میں بھی مفید ہے۔

۶۔ **پاچی روآبادا**۔ ابادا کو اگر سیخ پر لگا کر آگ کے ساتھ دو سٹ کر کے کھایا جائے تو ڈائی سنٹری کے لئے مفید ہے۔

۷۔ **یوٹر شو پھینک**۔ شو پھینک کو اگر گھی میں تلی کر کھایا جائے۔ تو ڈیرا یا خشک ہو جاتا ہے۔

۸۔ **ڈیر مو پھوٹ خوشک**۔ اگر خوشک میں انار کے پھلے پیس کر ڈالے جائیں تو ڈائسنٹری اور ڈائریا دونوں میں مفید ہے۔

۹۔ **کھانسونخ**۔ کھانسن (مذک) کو خوب آبال کر اس میں کافی مقدار میں پیاز اور مرچ ملا کر گرم گرم کام کا مریض پی لے اور لاف اوڑھ کر سو جائے تو خوب پسینہ آکر مریض شفا پاتا ہے۔

۱۰۔ **چیمبور کاڑی**۔ چیمبور یعنی خشک خوابیوں کو آبال کر پیا جائے تو مذکورہ بالا اثر کرتا ہے۔ نہ کام اور نہ کھانسی کے لئے نہایت مفید ہے۔

۱۱۔ **شو شپ کاڑی**۔ اس کے پلٹے کا ذکر شو شپ کے عنوان میں گذر چکا ہے۔ یہ بھی نہ کام کی حالت میں مفید اور پسینہ لاتا ہے۔ قبض کشا بھی ہے۔

۱۲۔ **موترج کاڑی**۔ اگر ڈال دیا تو اس کاڑی میں موترج ڈال دیا جائے تو مکر کے درد کے لئے مفید ہے۔ اگر گھنی موترج ہو تو نمبیگو کے لئے نہایت اعلیٰ درجہ ہے۔

۱۳۔ **گی نے نی موترج کاڑی**۔ موترج یا گی نے نی موترج کاڑی میں تیار کرنے سے قوت باہ کے لئے مفید غذا تیار ہوتی ہے۔

۱۴۔ **پاچی روآلو کون**۔ انڈسہ کو آگ کے پلٹے لگا کر پکا کر کھانے سے دانت کا درد اچھا ہو جاتا ہے۔

۱۵۔ **پاچیو کجھ مکھن**۔ مکھن میں اگر پیاسا ہوا تخم جس کو گٹ دار بھی کہتے ہیں ڈال کر کھانے سے ہیٹ کا درد رفع ہو جاتا ہے۔

۱۶۔ **تازہ مسکہ**۔ تازہ مسکہ حبس کے پلٹے کا ذکر ورہ کے بیان میں گذر چکا ہے رفع قبض خصوصاً بچوں کے لئے بہت مفید نہیں کٹا ہے۔

۱۷۔ **بر مو غوتیل**۔ اخروٹ کے مغز کا بغیر گرم کئے تیل نکالا جائے بچوں کے لئے قبض کشا ہے۔

۱۸۔ **پرانو کا ہودم پخت**۔ چند سال پرانی مرغی کے اندر ہر قسم کا معالجہ ڈال کر دیکھی کا ڈمکن اچھی طرح بند کر کے پکاتے سے مقوی طعام تیار ہوتا ہے اس میں گھی بھی ڈالا جاتا ہے۔ اعصاب کی بیماری کے لئے مفید خیال کیا جاتا ہے۔

۱۹۔ **شو توغ**۔ بھوشنگ کو پانی میں آبال کر اس میں قدر سے مکھن بھی ڈال کر پیا جائے۔ نہ کام اور اعصاب شکنی کے لئے مفید ہے۔

۲۰۔ **ماچھی مدور**۔ ماچھی مدور قاطع سفر ہے۔ اس کا ذکر مدورہ کے بیان میں گذر چکا ہے۔

۲۱۔ **گزر گزر**۔ سناچی میں اگر گزر گزر پیس کر ڈال دیا جائے تو قوت باہ کے لئے مفید ہے۔

۲۲۔ **مامیخ**۔ اگر سناچی میں مامیخ ڈالا جائے تو درد دود کرنے کے لئے مفید ہے۔

## مستغرق کھانے

بہن کھانے جو گذشتہ صفحوں میں نہیں لکھے گئے ہیں۔ وہی میں درج کئے جاتے ہیں۔

۱۔ **شے نیک**۔ سادہ ٹکی کے اوپر دس حصہ کو چاقو سے کاٹ کر چبایا جائے  
ٹکی کے نرم حصہ کو چھپے سے مدہد کر ریزہ ریزہ کیا جائے۔ اس پر مزاج کے مطابق  
ٹنگ چھڑکی شیریں گھی کو داغ کر کے اس ٹکی کے اوپر ڈالیں۔ خشک تیار ہو جائے گا  
یہ چیری کی طرح بنتا ہے۔

۲۔ **کیڑاڑ سمیری**۔ کیڑاڑ کو گھی میں جوش دیتے ہیں۔ اس میں چپاتی کے ٹکڑے  
بھی ملا کر آتے ہیں۔ اس کو کیڑاڑ سمیری کہتے ہیں۔ ڈنگرک قوم کی پسندیدہ غذا کہ ہے  
۳۔ **مالیدہ**۔ اشک شاپک کو دھتورے سے مل کر باریک چورہ بنا لیتے ہیں۔ اس کو  
دودھ میں ڈال کر خوب اُبلاتے ہیں۔ اس میں مہنی یا ٹنگ دھتورے ہیں۔ گاڑھا ہو کر فرنی  
کی طرح بنتا ہے۔ اس کو مالیدہ کہتے ہیں۔

۴۔ **قلا کی بت**۔ ہر فی دار گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بنا کر دیگ میں  
ڈالتے ہیں۔ چکری آنتیں بھی اس میں ڈال کر دھکتے ہیں۔ چربی پگھل جانے کے بعد  
اس میں پانی ڈال کر اُبلتے ہیں۔ گوشت نرم ہونے کے بعد اُبلانے ایلے خشک کر دینے  
ہیں پھر اس میں آٹا سدا کر پکاتے ہیں۔ ہمہ وقت چھو چلاتے رہتے ہیں۔ پھر چند بار تھوڑا  
تھوڑا پانی ملا کر اُبلاتے ہیں۔ آخر کار پانی کو خشک کر کے تیار کر دیتے ہیں۔ اس میں ٹنگ اور  
دھتورے ملا کر اُبلاتے وقت ڈالتے ہیں۔ یہ آسامیہلی بیروں کا دل پسند غذا ہے۔ مذہبی رسم  
کے موقعوں پر پکاتے ہیں۔

۵۔ **مشی**۔ خود فروغ ہیں۔ سویا میں دھتورے سے کسی ایک کے دانی کو گلابوں

پھر اس کا چھلکا ہاتھوں سے مل کر جدا کر کے دانی کو پسیا جائے اس کے نصف  
کے برابر اخروٹ کا مغز پس کر خوراب تیار کریں۔ دونوں کو ملا کر قدرے ٹنگ اور ترشی  
ڈالیں۔ کافی مقدار میں تراشے ہوئے پیاز بھی ملائیں۔ اخروٹ کے مغز کا تیل اس پر مال  
کر تیار کریں۔ یہ چینیوں کا کھانا ہے۔ جس کو وہ مسی کہتے ہیں۔ شاید چینیوں کے دور  
اقتصاد کا باد مارا ہے۔

۶۔ **شمی پان**۔ کسی سولہی کے گڑ سے جگر دل ویزہ کو اُبلاتے ہیں۔ اس میں چیری  
بھی ڈالتے ہیں۔ پانی کو خشک کر کے اس میں مزاج۔ ٹنگ اور ترشی ملائے ہیں۔ پھر کافی مقدار  
میں پٹے ہوئے اخروٹ کے مغز جس کو خوراب کہتے ہیں۔ ملائے ہیں یہ دھتورے لوگوں  
کی پسندیدہ غذا کہ ہے۔

۷۔ **بنی باغ**۔ خود سویا میں۔ دھتورے۔ کلاشان۔ رسو باغ اندا اور باغدا جاد گندم  
کو تھوڑے (مٹی) ان میں سے ہر ایک یا چند کو ملا کر پانی میں اُبلاتے ہیں۔ اس میں ٹنگ بھی ڈال  
کر چار مغز کے ساتھ کھاتے ہیں۔ انزہ بہا کرنے وقت اس کو پکاتے ہیں۔ چھوٹے پٹے  
پسند کرتے ہیں۔ اس کو بنی باغ کہتے ہیں۔

۸۔ **دھان**۔ جو وہ گندم کے دانوں کو فرائی مین میں ڈال کر آگ پر گرم کرتے ہیں  
عمدی کیساں طور پر پختی چاہیے۔ فرائی پان میں ریت بھی ڈالتے ہیں۔ حبیب دانوں سے سفیدی  
نکل آئے تو دھان تیار ہو جاتا ہے۔ ان کو جواری دھان اور کوم دھان کہتے ہیں۔ نیچے  
بہت پسند کرتے ہیں۔

۹۔ **کوڑ دھان**۔ خود اُبلنے کے بعد فرائی مین میں تھوڑا سا گھی میں ان کو بھون لینے  
ہیں۔ اس کو کوڑ دھان کہتے ہیں۔ سویا میں اس کو کھانا پسند کرتے ہیں۔

۱۰۔ **سور موڑی**۔ گنم کے سر سے دیالیں (ا) بھی سبز ہی ہوتے ہیں کہ ان کو گرم راکھ میں ڈالنے ہیں۔ تھوڑی دیر میں پک جاتے ہیں۔ اتھ سے ملنے پر دانے بابوں سے مخلوہ ہو جاتے ہیں ان کو سور موڑی کہتے ہیں۔

۱۱۔ **جوار کی سور و پا چیک**۔ جو کے سنے کو گرم راکھ میں پکاتے ہیں جو ابھی نرم ہی ہوتے ہیں۔ ان کو جوار کی سور و پا چیک کہتے ہیں۔

۱۲۔ **سنا پچی**۔ گھی کو گرم کر کے اس میں آٹا ملا دیتے ہیں۔ پھر بقدر دقت پانی بھی دیگے میں ڈالتے ہیں۔ دو تین دفعہ پانی ملا کر پانی خشک کر سنے سے پک جاتی ہے۔ پکاتے وقت ہاتھ چلاتے رہنا چاہیے۔ تاکہ دیکھ کے ساتھ آٹا نہ ٹک جائے۔ اس میں ہلکا اور نمک بھی ملا دیتے ہیں لیکن مخلوہ جیسا ہوتا ہے۔

۱۳۔ اس پر اگر ملائی ڈال کر کھائیں تو خوب خواصاء پکی کہا جاتا ہے اس کو کبھی کبھی پتھر گرنج کے نوپر رکھ بھی کھاتے ہیں۔ اس پر پکھن گھس کر ڈالتے ہیں۔

۱۴۔ **مُل**۔ دیکھتے ہیں پانی ڈال کر اس میں آٹا ملا دیتے ہیں۔ ملا دیتے وقت خوب ہاتھ چلاتے ہیں تاکہ آٹا یکساں مل جائے۔ کچھ دفعہ پانی ملا کر پکاتے ہیں تاکہ خام نہ رہے۔ آخر کار میرانی کی طرح گھاڑھا جو کرتیار ہوتا ہے۔

۱۵۔ اس پر اگر شہد ڈال دیتے تو ماچھیل مل کہلاتا ہے۔

۱۶۔ اگر اس پر مٹی ڈالی جاتے تو خوب خواصاء مل کہلاتا ہے۔ اگر چینی یا میں تو بھی اچھا ہے۔ غریب ملک نقد نمک ڈالتے پر اکتھا کرتے ہیں۔